

Bramboráčky plněné syrečky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 8 ks
- česnek 4 stroužek
- vejce 3 ks
- cibule 2 ks
- olomoucké syrečky 2 balíček
- hladká mouka 2 lžička
- majoránka 1 lžička
- pálivá mletá paprika 1 lžička
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Velké syrové brambory omyjeme, oloupeme a nastrouháme
2. K nastrouhaným bramborám, z kterých slijeme vodu, přidáme utřené stroužky česneku, vejce, nastrouhanou cibuli, hladkou mouku, majoránku, papriku a sůl, směs promícháme a těsto necháme chvíli odpočinout
3. Syrečky nakrájíme na plátky
4. Na lívanečnicku rozpálíme olej, do každé z otvorů dáme trochu těsta, poklademe plátky tvarůžků a ty zalijeme těstem, smažíme z obou stran dozlatova.

Poznámka:

Takto připravené bramboráčky jsou skvělá příloha k uzenému masu a zelí nebo je lze podávat jen tak k pivu.