

Bramborové pusinky II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 2 lžíce
- mléko 4 dl
- vejce 3 ks
- brambory 1 kg
- sýr 180 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a dáme vařit do vroucí osolené vody. Uvaříme je doměkka. Potom je rozmačkáme a rozmixujeme na hladkou kaši spolu s mlékem, lžičkou soli a dvěma polévkovými lžicemi másla. Hotovou bramborovou kaši smícháme s vejcem, strouhaným sýrem a špetkou muškátového oříšku. Vymíchanou hladkou směs dáme do cukrářského sáčku s ozdobnou násadkou a na plech vyložený pečicím papírem tvarujeme hezké pusinky. Každou pusinku opatrně potřeme rozšlehaným vajíčkem. Plech s pusinkami vložíme do rozehřáté trouby a zprudka pečeme (asi na 215°C) 16–20 minut.