

# Bramboráky s kapřího masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- kapří maso 250 g
- brambory 250 g
- slanina 80 g
- česnek 3 stroužek

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1. Rybí vykostěné maso pomeleme spolu se slaninou
2. Syrové brambory nastrouháme a necháme chvíli stát, přebytečnou vodu slijeme
3. Z pomletého masa, slaniny a nastrouhaných brambor vypracujeme hmotu, kterou ochutíme prolisovaným česnekem, majoránkou, pepřem a solí
4. Z promíchané směsi tvoříme na rozpáleném oleji na pánvi bochánky, které rozetřeme a usmažíme z obou stran chutné bramboráčky.

## Poznámka:

kapří maso - čerstvé a bez kostí