

Bramborový pudink

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- cukr krupice 1 lžíce
- máslo 100 g
- hrubá mouka 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Finsko

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory ještě horké oloupat a najemno nastroumat do mísy. Vmíchat do nich mouku a cukr, mísu přikrýt utěrkou a směs nechat asi hodinu odležet. Bramborovou hmotu dosolit, zalít mlékem i rozpuštěným máslem a vyšlehat. Pak ji rozdělit do 4 zapékacích misek dobře vymazaných tukem. Připravený pudink zapékat asi 30 minut na 180°C dozlatova. Vyklopit na talířky, ozdobit bylinkami a podávat s míchaným zeleninovým salátem