

Obalované smažené kapustičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapusta růžičková 400 g
- vejce 2 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- mléko 5 lžíce
- sůl 1 špetka
- strouhanka na obalování 250 g
- olej na smažení 20 ml
- brambory 500 g
- máslo 2 lžíce
- mléko 100 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Růžičkové kapustičky opláchneme a sloupneme vrchní špinavou vrstvu. Čisté kapustičky spaříme vroucí vodou a 5 minut lehce povaříme. Vodu slijeme, necháme okapat.

Vejce v mističce rozšleháme, přidáme mléko, hladkou mouku a sůl. Směs vidličkou našleháme do těstíčka. Ochlé kapustičky nejprve obalujeme v těstíčku a hned poté ve strouhance.

Smažíme v pánvi s rozehřátým olejem dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší. Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě. Když jsou měkké, vodu slijeme, brambory spolu s máslem a vlažným mlékem rozmačkáme do hladké kaše.

Poznámka:

Místo mléka použij smetanu. Kaše je pak sametová.