

Brambory Williams

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- máslo 50 g
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a uvaříme do měkka, pak vodu slijeme a teplé brambory prolisujeme
2. Přidáme žlutky, hrubou mouku, nastrohaný muškátový oříšek, pepř a sůl, vypracujeme těsto
3. Z připraveného těsta vytvarujeme hrušky, které obalíme v klasickém trojobalu, tedy v hladké mouce, vejci a strouhance, jako stopku použijeme kousek špagety, bubáka vytvoříme z hřebíčku
4. Vymodelované hrušky smažíme ve fritéze dozlatova.

Poznámka:

Brambory Williams (Pommes Wiliams) jsou dekorativní krokety francouzského původu pojmenované podle odrůdy hrušky Williams. Podáváme jako přílohu ke zvěřině, steakům, biftekům apod.