

Krušnohorské brambrdle

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 3 špetka
- pepř 3 špetka
- hladká mouka 500 g
- měkký tvaroh 500 g
- cibule 4 ks
- mléko 5 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku smícháme s vodou, až vznikne těsto, osolíme a opepříme
2. Z těsta vyválíme plát a skleničkou vykrajujeme placičky
3. Na placičky pokládáme nádivku a přehnutím vytvoříme pirohy
4. Na pánvičce dozlatova osmahneme nakrájenou cibulku (cibule musí být hodně, čím více, tím lépe)
5. Pirožky vaříme ve vařící vodě
6. Hotové pirožky vyplavou napovrch, scedíme je a necháme okapat
7. Pirožky dobře promícháme s cibulkou
8. Pirožky, obalené cibulkou namáčíme do „smetánky“ a jíme je rukama.

Příprava nádivky: Uvařené brambory necháme vystydnout, oloupeme je, rozštoucháme a smícháme s 250 g tvarohu, osolíme a opepříme.

Příprava „smetánky": Odvážíme 250 g tvarohu a smícháme ho s mlékem, osolíme