

Bramborák s hermelínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hermelín 1 ks
- Syrové brambory 800 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Pažitka 1 hrst
- Olej na smažení 0.5 hrnek
- Mletý pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme. Čerstvé brambory necháme chvíli odležet, aby pustily šťávu, kterou slijeme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Pažitku opláchneme pod tekoucí vodou a najemno nasekáme. Do nastrouhaných brambor vmícháme mouku, vejce a česnek. Dochutíme solí a pepřem. Pokud je směs příliš hustá, můžeme naředit mlékem. Z bramborové směsi vytvarujeme přímo na pánvi stejně velké placky, které osmažíme dozlatova z obou stran. Polovinu osmažených bramboráků posypeme trochou jemně pokrájené pažitky a poklademe na plátky pokrájeným sýrem. Opět posypeme pokrájenou pažitkou a zakryjeme dalším bramborákem. Krátce osmažíme, aby se sýr roztekl, nebo zapečeme v mikrovlnné troubě. Podáváme horké se zeleninovou přílohou.