

Kapří bramboráčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ryba 300 g
- slanina anglická 50 g
- brambory 800 g
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- mouka hladká 100 g
- majoránka 0.5 lžička
- sůl 1 špetka
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí maso zbavíme kostí a spolu s cibulí pomeleme na masovém strojku. Dáme do misky a přidáme jemně strouhané brambory, vejce, mouku, nakrájenou slaninu, majoránku, sůl a vypracujeme těsto. Pokud je těsto moc řídké, přimícháme ještě trochu mouky.

Lžící klademe kousky těsta na rozpálený olej a smažíme malé bramboráčky z obou stran.

Bramboráčky podáváme s čerstvou nebo dušenou zeleninou.