

Pastiňákové bramboráčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- pastiňák 500 g
- uzený bok 150 g
- vejce 2 ks
- mouka hladká 3 lžíce
- česnek 3 stroužek
- majoránka 1 lžička
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a nahrubo nastrouháme. Pastiňák oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle.

Obojí vložíme do větší mísy a přidáme vejce, na kostičky nakrájený uzený bok, rozetřené stroužky česneku, lžičku majoránky, mletý černý pepř, sůl a vše důkladně promícháme. Podle hustoty do těstíčka přidáme 2-3 lžíce hladké mouky. Promícháme.

Na pánvi necháme rozehtát olej. Polévkovou lžicí nabíráme připravené těsto a na pánvi z něho tvoříme placičky, které po obou stranách osmažíme dozlatova.

Podáváme nejlépe s tatarskou omáčkou nebo s dipem a zeleninovými saláty.