

Bramborové klobásky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 1 kg
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 1 ks
- klobása 4 ks
- Muškátový oříšek strouhaný 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené, vychladlé brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme vejce, hrubou mouku, nakrájené na jemné kostičky uzené maso nebo klobásku, přidáme koření podle chuti a sůl. Ihned z těsta tvoříme válečky, které ohneme do tvaru rohlíčku a smažíme na pánvi na oleji.

Tento recept je možný dělat i z bramborového těsta v sáčku, jen místo vody tam přidáme uzenou polévku, ve které jsme uvařili třeba uzená žebra. Jinak všechno zůstává stejné, jenom už se do bramborového těsta nepřidává mouka.

Můžeme podávat teplé i studené.