

Bramborové kotlety se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Šunka 150 g
- Hladká mouka 100 g
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Sůl 1 ks
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a vcelku uvaříme. K uvařeným prolisovaným a ještě teplým bramborám přidáme sůl, mouku, prášek do pečiva a vejce. Vše společně promícháme a vypracujeme na těsto, do kterého nakonec vmícháme drobně nakrájenou šunku. Tvoříme placičky, které obalujeme ve vejci a strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji a podáváme s dušenou zeleninou.