

Bramborák s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 1 kg
- Mléko 1 hrnek
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 lžička
- Kmín mletý 0.5 lžička
- Cibule 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Palička česneku 1 ks
- Čerstvé houby 1 hrst
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Olej na smažení 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli osmahneme na másle a necháme vychladnout. Brambory okrájíme a nastrouháme na jemném struhadle, necháme chvíli odstát a přebytečnou vodu slijeme. Brambory přelijeme horkým mlékem, vmícháme mouku, jemně nakrájené houby, sůl, majoránku, pepř, kmín, osmaženou cibuli a prolisovaný česnek. Na pánvi rozpálíme tuk a sběračkou lijeme těsto. Tvarujeme

do tenkých placiček, které pečeme prudce po obou stranách dozlatova.