

Bramborák bez brambor

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová kýta 500 g
- Solamyl (bramborový škrob) 3 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 ks
- Paprika 1 lžička
- Cibule 3 ks
- Vejce 4 ks
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Kari 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jemně nakrájené maso a cibuli smícháme se všemi ostatními surovinami. Přikryjeme a dáme na 24 hodin do lednice uležet.

Druhý den na pánvi rozpálíme olej nebo 100% tuk a děláme placky, které opékáme po obou stranách. Podáváme s bramborem nebo chlebem a obložíme zeleninou. Můžeme ochutit hořčicí, kečupem nebo tatarkou.