

Bramborové kynuté koule

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vařené brambory 500 g
- Hladká mouka 500 g
- Droždí 20 g
- Sůl 1 ks
- Cukr 1 lžíce
- Citronová šťáva (citronka) 1 ks
- Mléko 1 ks
- **Pomerančový cukr**
- Cukr krupice 1 ks
- Pomerančová kůra 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme s pomocí mléka tuhé těsto. Necháme asi 1 hodinu kynout. Pak tvarujeme kuličky, dáme na 20 minut kynout a pak smažíme na oleji. Horké obalujeme v pomerančovém cukru a podáváme s vinnou pěnou - šodó.