

Bramborový stryk ze švestkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 6 ks
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Cukr krystal 2 lžíce
- Švestky 750 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Syrové brambory postrouháme na strouhadle (malé slzy), zbylou vodu slijeme, přidáme vajíčka, sůl a mouku- dodáváme v malém množství tak, aby těsto nebylo moc husté!!!

Na plechu rozejdeme sádlo(asi 2 velké lžíce), horké odstavíme a hned na to vlijeme těsto a rozprostřeme po celém plechu. Na těsto pokládáme vypeckované švestky, pocukujeme a dáme péct. Pečeme pomalu tak dlouho, dokud nám těsto nezačne chytat krásně hnědozlatou barvu. Než tuto dobrotu začneme konzumovat, není marné si to krásně osladit moučkovým cukrem.