

Bramborové růžičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 2 ks
- Sůl 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Nůž 1 ks
- Bavlněná niť 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oškrábané brambory rozpůlíme nožem a vykrajujeme jím opatrně tenké lupínky. Vložíme je do teplé hodně slané vody na pár minut, aby byly tvárnější. Poté srolujeme středovou ruličku a kolem ní přikládáme jednotlivé lístečky a vytvarujeme je do tvaru růže. Bavlněnou nití vespod několikerým obtočením spojíme lístečky, aby se nám při smažení nerozpadly. Nožem seřízneme pod nití rovnou spodní plochu růžičky.

V malém plechovém hrníčku rozejdeme na plynu opatrně větší množství oleje (vyzkoušíme na jednom lupínku, zda není olej příliš horký a lupínek se nepálí) Poté ztlumíme plamen na minimum a pomocí lžičky vložíme do oleje růžičku a pomalu smažíme.

Po usmažení ještě na pánvi s olejem osmažíme spodek růžičky, aby se vespod spekly jednotlivé lupínky a bylo možné odstranit niť. Na lístečky můžeme použít papriku nebo např. kůru z cukety nebo okurky.