

Pečené bramborové pusinky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 1 lžíce
- brambory 600 g
- mléko 150 ml
- vejce 1 ks
- **na potření**
- máslo 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme brambory a v osolené vodě je uvaříme doměkka. Pak vodu slijeme a brambory rozštoucháme.

Přidáme horké mléko a rozpuštěné máslo. Vypracujeme na hustou bramborovou kaši, do které nakonec vmícháme vejce. Podle chuti dosolíme.

Kaši dáme do cukrářského sáčku s větším otvorem a na plech vyložený pečícím papírem a potřený máslem tvoříme větší pusinky.

Vložíme do rozehřáté trouby a zapékáme je asi 10 minut na 180 °C.