

Loretánské brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- mléko 40 cl
- sůl 1 ks
- brambory 1 kg
- olej 200 g
- máslo 30 g
- hrubá mouka 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory uvaříme ve slané vodě. Brambory scedíme, prolisujeme a necháme vychladnout.

Mezitím svaříme osolené mléko s máslem. Vsypeme do něj hrubou mouku a svaříme na husté těsto. Do těsta vmícháme vejce a spojíme s lisovanými brambory. Lžící vykrajujeme noky a v oleji osmažíme dočervena.

Loretánské brambory podáváme k masu nebo zelenině.