

Bramborák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: jinuska



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- mléko 200 ml
- hladká mouka 100 g
- vejce 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- majoránka 1 lžíce
- párek 2 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nastrouháme na jemno a necháme je chvíli stát, vymačkáme z nich přebytečnou vodu. Poté do mísi k bramborům přilejeme mléko, nalisované stroužky česneku, vejce, majoránku, na kostičky nakrájený párek a podle chuti dosolíme. Takto hotovou směs promícháme. Na pánvi si rozehrějeme olej a menší naběračkou vkládáme těsto na kolečka do pánve. Na mírném plameni smažíme z obou stran dozlatova.