

Chanukové latkes

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- polohrubá mouka 0.25 šálek
- česnek 4 stroužek
- brambory 5 ks
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Cibuli nasekáme najemno, česnek prolisujeme a brambory nastrouháme.

Nastrouhané brambory dáme do mísy. Přidáme cibuli, česnek, vejce a nakonec vše zahustíme moukou. Těsto na latkes ochutíme kořením a osolíme. Tvarujeme malé placičky.

V pánvi s rozpáleným tukem smažíme chanukové latkes dozlatova z obou stran.

Chanukové latkes podáváme samotné nebo jen tak se zeleninou.