

Bramborové tvarožníky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 350 g
- Měkký tvaroh 1 ks
- Vejce (bílek) 2 ks
- Polohrubá mouka 30 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a cibuli jemně nastrouháme. Smícháme s tvarohem, bílkem, moukou a solí. Vypracujeme polotuhé těsto a tvarujeme placičky, které smažíme s obou stran. Podáváme samotné nebo se zeleninovým salátem.