

Hovězí bramboráčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory, oloupané nastrouhané nahrubo 500 g
- Mleté hovězí maso 250 g
- Vejce, našlehaná 2 ks
- Jarní cibulka na kolečka 2 ks
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Máslo 20 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory vyždímejte, abyste je zbavili veškeré tekutiny. V míse je pak smíchejte s mletým masem, vejci, jarní cibulkou, křenem, solí a pepřem. Olej a máslo rozpalte v pánvi s nepřilnavým povrchem. Větší lžicí nabírejte těstíčko, dávejte ho do pánve, vždy mírně přitlačte a pak opečte z obou stran dozlatova. Podávejte s rajčatovým salátem.