

BRAMBOROVÉ KOTLETY

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vařený brambor 750 g
- hrubá mouka 200 g
- vejce 2 ks
- pepř 1 malá odměrka
- sůl 1 malá odměrka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory nastrouháme, přidáme mouku, vejce, pepř, sůl a vymícháme husté těsto. Rozdělíme na 6 kousků, tvarujeme placky jako kotlety, obalíme v mouce a usmažíme v rozpáleném tuku.

Poznámka:

Podáváme s uzeninou, přeléváme houbovou, cibulovou nebo jinou omáčkou.