

Bramboráky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambora 2 kg
- pepř 1 lžíce
- kmín 1 lžička
- sůl 1 malá odměrka
- majoránka 1 balíček
- vejce 2 ks
- hladká mouka 2 hrnek
- tuk 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouháme syrové brambory, přidáme sůl, pepř, kmín, majoránku, 2 celá vejce a hladkou mouku. Vše pořádně promícháme. Na pánvi rozpálíme tuk nebo sádlo a smažíme tenké placky z obou stran dozlatova.

Poznámka:

Jiný způsob: Jsou tam úplně stejné ingredience jen se tam přidá kysané zelí na drobno nakrájené.

Jiný způsob: s přidáním nějakého salámku nebo slaninky.

Jiný způsob:

vše je stejné, když ale dáte na pánev placku a roztáhnete, položte na ni plátek kuřecí šunky, na šunku nastrohaný sýr a přidat další kousek těsto - placku uzavřít a osmahnout z druhé strany - taky mňamka =)

Jiný způsob:bramborákové kapsy plněné hermelínem a nivou.