

Pečené bramborové nudličky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 750 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Muškátový oříšek mletý 0.5 lžička
- Přepuštěné máslo 8 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme den předem v osolené vodě. Slijeme je a necháme vychladnout. Následující den je oloupeme a prolisujeme.

Prolisované brambory smícháme v míse s vejcem, moukou, solí, pepřem a čerstvě nastrouhaným muškátovým oříškem. Těsto by nemělo být příliš měkké, můžeme proto případně přidat trochu mouky. Pomoučenýma rukama pak z těsta formujeme nudličky, silné i dlouhé asi jako prst.

Poznámka:

Přepuštěné máslo zahřejeme ve vysoké pánvi a bramborové nudličky dozlatova opečeme. Podáváme jako přílohu k salátu nebo k masu.