

Bramborové šneky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Doměkka uvařené brambory ve slupce 350 g
- Polohrubá mouka 120 g
- Mletý černý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vychladlé brambory oloupeme a najemno nastrouháme.
2. Brambory osolíme a zasypeme je moukou. Vypracujeme vláčné těsto.
3. Těsto rozválíme na pomoučeném válu na obdelník silný asi 1 cm. Plát opepříme a svineme do rolády. Váleček rozdělíme asi na 2 cm silná kolečka.
4. Šneky přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Ve vyhřáté troubě při 220°C je pečeme dozlatova. Podáváme jako přílohu k hustým polévkám.