

Bramborové štrůdlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Oloupané a ve slupce uvražené brambory 1 kg
- Hrubá mouka 200 g
- Krupice 100 g
- Menší vejce 2 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

- **Náplň**

- Sádlo nebo olej 1 lžíce
- Velké cibule 2 ks
- Uzenina 400 g
- Drobné škvarky 5 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném tuku necháme zezlátnout pokrájenou cibuli. Přidáme na drobné kostičky pokrájenou uzeninu a za častého míchání opečeme. Přisypeme škvarky, ještě chvíli společně smažíme a odstavíme. Necháme vychladnout.

Brambory nastrouháme, osolíme, zasypeme moukou, krupicí a přidáme celá vejce. Rukama zpracujeme měkké těsto, podle potřeby můžeme podsypat moukou.

Těsto rozdělíme na čtyři části. Každou rozválíme na obdélník, posypeme čtvrtinou náplně a smotáme

jako roládu.

Každou roládku zabalíme těsně do alobalu, naskládáme na plech a vložíme do trouby vyhřáté na 170°C. Po dvaceti minutách rolády v alobalu převrátíme a dopečeme dalších dvacet minut.

Hotové vybalíme a nakrájíme na plátky. Podáváme s dušeným kysaným zelím nebo se špenátem.