

Bramboráky se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 8 ks
- Mléko 100 ml
- Polohrubá mouka 10 lžíce
- Vejce 2 ks
- Slanina 200 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Oregáno 2 lžíce
- Česnek 6 stroužek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Rozpálíme suchou pánev, nasypeme na ni na kostičky pokrájenou slaninu a za stálého míchání škvaříme. Až slanina pustí tuk, přisypeme pokrájenou cibuli, společně osmažíme dozlatova, odstavíme a necháme vychladnout. Oloupané brambory nastrouháme a slijeme puštěnou vodu. Přidáme horké mléko, celá vejce a promícháme. Osolíme, přidáme oregano, rozmačkaný česnek, mouku a umícháme těsto. Podle potřeby můžeme dát mouky více nebo méně, záleží na vodnatosti brambor. Nakonec do těsta přimícháme obsah pánve se slaninou. Na pánev potřenou tukem dáváme hromádky těsta, rozetřeme na placku a z obou stran smažíme dozlatova.