

Bramboráky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **Bramborákové těsto:**
- Vejce 2 ks
- Mletý černý pepř 2 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Mléko 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 120 g
- Brambory 1 kg
- Majoránka 2 špetka
- **Na smažení:**
- Olej 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Syrové brambory omyjeme, oloupeme a nastrouháme. Částečně z nich slijeme vodu. Poté přidáme vejce, majoránku a dle potřeby mléko a mouku.

Do rozpáleného tuku na pánvi klademe lžící hromádky, ze kterých lžící uděláme placky. Smažíme po obou stranách dozlatova.