

Bramborové tyčky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Strouhané brambory 600 g
- Máslo 300 g
- Polohrubá mouka 600 g
- Medvědí gril 7 lžička
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Vejce na potřetí 1 ks
- Semínka na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené, zchladlé brambory oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme mouku, změkklé máslo, koření, prášek do pečiva a zaděláme těsto. Rozdělíme na stejné dílky a z nich děláme válečky cca 1 cm silné. Tyčky klademe na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem, sezamem, kmínem,..... Pečeme v troubě vyhřáté na 190°C dozlatava.