

Bramborové špunty ve strouhance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Strouhané brambory 450 g
- Hrubá mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Máslo 30 g
- Strouhanka 50 g
- Máslo na omaštění 1 ks
- Cukr moučka na posypání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve si dáme do většího kastrolu máslo a na něm opražíme strouhanku do zlatova. Dáme na stranu. Z brambor, mouky nebo dětské krupičky, vejce a soli vypracujeme těsto. Uděláme váleček v průměru asi 3 cm a z něho krájíme kousky /špunty/. Dáme do vroucí vody a vaříme asi 5 minut. Ihned po vytažení z vody a okapání obalujeme ve strouhance. Z tohoto množství je 24 ks špuntů. Na talíři posypeme cukrem a polijeme přepuštěným máslem. Podáváme s kompotem.