

# Kynutý bramborák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vařené brambory 150 g
- Syrové brambory 300 g
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 1 ks
- Droždí 1 ks
- Uzené maso 200 g
- Strouhaný sýr 100 g
- Mléko 150 ml
- Česnek, majoránka, sůl 1 ks
- Sádlo na vymazání pekáčku 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Syrové brambory nastrouháme, slijeme vodu, přidáme hrubě nastrouhané vařené brambory, hladkou mouku, vejce a sůl. Přidáme kvásek z vlažného mléka a droždí, podle chuti česnek, majoránku, pepř a nakrájené uzené. Zaděláme těsto, vymažeme sádlem pekáček nebo zapékací misku. Těsto přendáme do pekáčku, posypeme strouhaným sýrem a pečeme.