

Zablafuňky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Voda 1 l
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Šlehačka 1 ks
- Syrová vejce 2 ks
- Vařené vejce natvrdo 4 ks
- Sůl 2 lžička
- Bobkové listy 3 ks
- Tymián 1 lžička
- Nová koření 4 ks
- Pepř 6 lžička
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané rozkrájené brambory vložíme do hrnce, zalijeme cca 1 litrem vody a dáme vařit. Přidáme cibuli nakrájenou na kostičky, sůl a koření. Když jsou brambory téměř měkké, přidáme mouku rozmíchanou v trošce vody a povaříme. Nakonec vlijeme šlehačku a zamícháme. Do hotových zablafuněk rozklepneme syrová vejce, zamícháme a necháme přejít varem. Podle potřeby ještě

dosolíme a podáváme. Na talíř zablafuněk dáme překrojená vejce vařená natvrdo a každý si podle chuti dokyselí octem.