

Bramboránky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory vařené 300 g
- mouka hrubá 300 g
- droždí 20 g
- cukr krupice 1 lžička
- sůl 1 lžička
- mléko 200 ml
- vejce 1 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Droždí promícháme s cukrem, zalijeme troškou mléka. Necháme vzejít kvásek.

Brambory nastrouháme najemno a smísíme s osolenou moukou. Vejce vidličkou rozšleháme ve zbylém mléce a nalijeme do připravené bramborové směsi. Nakonec přidáme kvásek a dobře promísíme. Těsto necháme kynout v teple asi půl hodiny.

Z vykynutého těsta lžící vykrajujeme kousky, které na pomoučené ploše tvarujeme na placičky. Smažíme na pánvi po obou stranách.

Ochutíme česnekem utřeným se solí a trochou vody (nebo mažeme povidly).