

Bramborové smradóchy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- větší brambory 5 ks
- kulaté olomoucké tvarůžky 1 balení
- hladká mouka 2 lžíce
- pivo 200 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- pálivá paprika 1 lžička
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Větší brambory umyjeme a uvaříme je ve slupce v osolené vodě. Necháme vychladit a pak je i se slupkou nakrájíme na kolečka silná asi 1 cm.

Kolečka tvarůžků podélně rozkrojíme a vždy jedno kolečko vložíme mezi 2 kolečka brambor. Z trochy piva a hladké mouky vyšleháme těstíčko husté asi jako kapání do polévky. Osolíme, opepříme.

V těstíčku namáčíme brambory s tvarůžky a opékáme ve větší vrstvě oleje dorůžova. Každé kolečko můžeme posypat špetkou pálivé papriky.

Poznámka:

Podáváme s pivem.