"Patizoňáčky" - bramboráky z patizonu

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- Patizony - oloupaný, vydlabaný 500 g
- Česnek 3 ks
- Anglická slanina 80 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Hladká mouka dle hustoty těstíčka 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěný patizon nastrouháme. Můžeme strouhat na jemném i hrubém struhadle, ale nejlepší je nastrouhat půl na půl. K patizonu přidáme jemně pokrájenou uzeninu, nastrouhaný česnek, vejce, sůl, pepř a bylinky dle chuti. Vše dobře promícháme a pak směs zahustíme trochou mouky (lze použít i strouhanku) dle potřeby. Těstíčko nabíráme lžící a klademe na rozpálenou pánev z trochou oleje. Lžící hromádky trochu zploštíme a smažíme z obou stran dozlatova. Odkládáme na ubrousek odsát přebytečný tuk.

Poznámka:

Podáváme jako hlavní chod nebo jako přílohu.
Pokud nepřidáme uzeninu, můžeme použít jako bezmasý pokrm.