

Bramborový koláč II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 400 g
- Mouka 125 g
- Sýr 40 g
- Máslo 40 g
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vezmeme si asi 4 brambory, oloupeme, nakrájíme na plátky a dáme vařit.

Než se uvaří, navážíme máslo, mouku, dáme do mísy a zamícháme.

Uvařené brambory namačkáme a přidáme k zamíchané mouce s máslem a znovu promícháme dokud nám nevznikne těsto.

Vezmeme si kulatou formičku a do těsta budeme vytvářet formičkou kolečka, která budeme dávat na talíř nebo táč.

Mezi tím nalijeme na pánev olej a zlehka ohřejeme. Až nám bude olej prskat, postupně na pánvičku budeme dávat kolečka, která jsme vyrobili z těsta. Nakonec je můžeme ještě ozdobit nastrohaným sýrem a podávat na stůl.