

Bramborák

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,75 kg brambor

1 vejce

hrnek horkého mléka

4-5 lžic hladké mouky

palička česneku

1 lžička majoránky

0,5 lžičky drceného kmínu

větší špetka pepře

sůl

100 g salámu

sádlo na smažení



Postup

Brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle. Vodu vzniklou při strouhání slijeme a brambory vymačkáme. Zalijeme je horkým mlékem, přidáme mouku, rozdrcený česnek, majoránku, kmín, pepř a sůl.

Podle chuti přidáme i na jemné nudličky nakrájený salám nebo jinou uzeninu. Není to však nutné. Můžeme přidat i jemně nakrájený pórek, zelí nebo cibulku. Někdo přidává 2-3 lžice strouhaného celeru. Ten přidá bramboráku nádherné aroma.

Na pánvi rozežřejeme sádlo a bramborákové těsto vidličkou rozetřeme v tenké vrstvě po pánvi. Pečeme dozlatova a dochřupava po obou stranách. Bramborák jíme hned, protože nejchutnější je čerstvý. Po vychladnutí ztrácí křehkost a změkne. Proto se také snažíme, aby při pečení byly placky tenké a dobře se prosmažily.