

Bramborový závin

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Recepty doma

Suroviny

250 g brambory

100 g hrubá mouka

150 g mleté maso

1 ks vejce

30 g máslo

sůl

Postup

Z vařených nastrouhaných brambor, mouky, vejce a soli vypracujeme těsto, které rozválíme na placku. Potřeme mletým masem stočíme do rolády. Dáme do ubrousku potřeného máslem na 0,75 hodiny vařit. Vkládáme do horké vody. Uvařenou roládu nakrájíme na kolečka, která podlijeme máslem a posypeme osmaženou strouhankou. k tomu podáváme jakýkoliv zeleninový nebo sýrový salát.