

# Cmunda kynutá

Kategorie: Brambory

Hodnocení: \*\*

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

## Suroviny

6 velkých brambor uvařených den předem a nastrouhaných

polít asi 0,25l rozehřátých škvarků nebo tukem ze smažení

30 dkg hladké mouky

3 celá vejce

1 palička česneku

mléko+ 5dkg droždí

sůl

majoránka

pepř

## Postup

Uděláme řídkší těsto ( asi jako na perník) a necháme kynout v míse. Pečeme ve vymaštěném a moukou vysypaném plechu.