

Bramboráky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

|800 g brambor

4 lžíce mléka

200 g hladké mouky

4 stroužky česneku

1 vejce

sůl

2 lžičky majoránky

pepř

rostlinný olej na smažení

listy hlávkového salátu

petrželka na ozdobení

Postup

|Brambory omyjeme, oloupeme a najemno nastrouháme. Přebytečnou vodu slijeme. Česnek oloupeme a nastrouháme, prolisujeme nebo nakrájíme na tenké lupínky. Mléko ohřejeme a horké přilijeme k nastrouhaným bramborám. Potom přidáme hladkou mouku, vejce, česnek a zamícháme. Směs osolíme, opepříme, dochutíme majoránkou a opět důkladně promícháme. Jestliže je těsto příliš řídké přidáme mouku, pokud je naopak husté přidáme trochu mléka. Na pánvičce nebo na lívanečnicku rozehtřejeme olej, potom na něj lžící rozetřeme těsto a bramboráky prudce z obou stran osmažíme dozlatova. Listy salátu opereme, osušíme a pokrájíme, petrželku opláchneme. Bramboráky přeložíme a podáváme ozdobené hlávkovým salátem a petrželkou. Výborně chutnají také jako příloha k minutkám.