

Bramborové lívanečky s uzeninou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vařené brambory

0,5 hrnku polohrubé mouky

0,5 hrnku mléka

75 g šunky nebo salámu

2 vejce

1 lžíce rozehrátého másla

1 lžička jablečného octa

1 lžička kypřicího prášku do pečiva

1 lžička jedlé sody

olej nebo máslo na smažení

rajčata na oblohu

Postup

Smícháme mléko s octem a necháme asi 5 minut stát. Do mísy nasypeme mouku, kypřicí prášek a sodu. Do středu uděláme důlek, vlijeme do něj rozšlehané vejce a mléko s octem a zaděláme těsto, do kterého rukama vpracujeme rozmačkané vařené brambory. Nakonec do těsta vmícháme rozpuštěné máslo a na drobno nakrájenou šunku nebo salám. Na pánvi s rozehrátým máslem nebo olejem smažíme z těsta malé lívanečky a podáváme ještě horké, obložené rajčaty.