

Bramborák

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,75 kg brambor

1 vejce

1 hrnek mléka

4 lžíce hladké mouky

1 palička česneku

1 lžička majoránky

0,5 lžičky drceného kmínu

1 větší špetka pepře

sůl

100 g salámu, nemusíte přidávat

sádlo nebo olej

Postup

1 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, 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.

2 Na pánvi rozežřejeme sádlo (nebo olej) a bramborákové těsto lžící rozetřeme v tenké vrstvě po pánvi. Pečeme do zlatova a křupava 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 prosmažili.