

Bramborové obloučky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej nebo ztužený tuk na potřetí

kyselé zelí

1 bílek

150 g hrubé mouky

kmín

Ingredience::

1 cibule

sůl

Postup

Postup přípravy: Uvařené studené brambory nastrouháme, osolíme a propracujeme s moukou až se těsto na vále nelepí!! Z těsta vyvalujeme placky, které plníme usekaným kyselým zelím, ochucené kmínem a sekanou cibulí. Okraje každé placky potřeme bílkem, přeložíme a stiskneme, aby se okraj slepil k sobě. Povrch zahýbanců potřeme tukem a pečeme je v troubě na pomaštěném plechu dorůžova.