

Bramborové vdolky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

750 g strouhaných uvařených brambor

20 g droždí

1 lžíce cukru

1 vejce

trochu vlažného mléka

sůl

hrubá mouka

Ceres na smažení

Postup

Postup přípravy: Strouhané vařené brambory dáme do mísy, trošku osolíme, přidáme droždí, které jsme rozpustili v mléce se lžící cukru. Přidáme vejce a tolik hrubé mouky, aby vzniklo tužší těsto, které se nechytá okrajů mísy. Necháme vykynout. Potom vyválíme na sílu prstu, vykrajujeme kolečka a smažíme na tuku. Hotové mažeme povidly a sypeme strouhaným tvarohem nebo pokapeme zakysanou smetanou.