

Bramboráky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

5 lžic mléko

1000 g brambory

sůl

150 g olej

2 ks vejce

majoránka

pepř mletý

česnek

120 g mouka hladká

Postup

Syrové brambory oškrábeme, omyjeme a nastrouháme. Vodu částečně slijeme, dochutíme solí, pepřem, přidáme vejce, majoránku, podle potřeby mouku a mléko, aby těsto nebylo tuhé. Do tuku rozpáleného na pánvi klademe lžíci připravené bramborové směsi, kterou rozetřeme na placky a osmažíme po obou stranách dozlatova.

Poznámka

Křupavá česká pochoutka, které říkáme také cmunda. Velice dobré, ale na noc těžké, pozor!