

Bramborové kotlety se šunkou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vařených brambor

150 g šunky

2 vejce

sůl

hladká mouka

strouhanka

olej

prášek do pečiva

zeleninový salát:

8 rajčat

cibule

sůl

olivový olej

citrónová šťáva

pažitka

Postup

Oloupané brambory uvaříme, scedíme a rozmačkáme. Do vychladlých brambor přidáme vejce, nakrájenou šunku, prášek do pečiva a vypracujeme těsto. Utvoříme placičky ve tvaru kotlet a obalujeme v trojobalu. Osmazíme do zlatova.

Podáváme se zeleninovým salátem, který připravíme z nakrájených rajčat, na kolečka nakrájené cibule a ochucené solí, citrónovou šťávou a olivovým olejem. Sypeme pažitkou.