

Bramborové řezance se zelím

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g mouky

500 g vařených brambor

1 vejce

50 g tuku

50 g zelí

sůl, pepř

Postup

Mouku smícháme s prolisovanými brambory, přidáme sůl, vejce a pepř.

Na pomoučené desce asi na sílu prstu vyválíme váleček a nařežeme z něj řezance.

Zelí pokrájíme a osolíme.

Po chvíli zelí vymačkáme ze soli a na tuku opražíme.

Bramborové řezance uvaříme ve vroucí vodě, scedíme, omastíme a smícháme s udušeným zelím.