Olomoucké bramboráčky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 brambory
1 celer
1 palička česneku
4 lžíce hladké mouky
1 vejce
pepř
česnek
majoránka
drcený kmín
8 koleček tvarůžků
olej na pečení

Postup

Jemně nastrouháme oloupané brambory, celer a česnek. Přidáme ostatní přísady a hustotu upravíme přidáním vody. Tvarůžky rozřízneme napůl, z těsta utvoříme na plechu s olejem placičky, na každou dáme plátek tvarůžku a vrstvu těsta. Pečeme v rozpálené troubě dozlatova. Chutnají s kysaným zelím.