

# Bramboráky s kyselým zelím

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Recept od: Mart'a Č.

## Suroviny

30 g máslo

na ozdobu:

200 g brusinky ve vlastní šťávě

100 ml zakysaná smetana

těsto:

80 g směs bylinek (kopřiva, bazalka, petrželka)

1 ks vejce

750 g brambory

100 ml kysaná smetana

30 g hladká mouka

150 g uzené maso

250 g kysané zelí

## Postup

Zelí slijeme a posekáme nadrobno. Brambory oškrábeme, omyjeme a na hrubém struhadle nastrouháme.

Uzené maso pokrájíme na kostičky. Bylinky opereme, necháme oschnout a pak nasekáme. V míse

promícháme brambory, zelí, mouku, uzené maso, bylinky, 100 ml smetany a vejce. Osolíme a opepříme.

Máslo rozpálíme na pánvi a z těsta na něm upečeme bramboráky, které podáváme polévané kysanou smetanou a brusinkami. Poznámka: Vylepšená česká klasika. Recept od: Mart'a Č. hlavní chod 45 min

## Poznámka

Vylepšená česká klasika.