

# Podlistníky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Brambory 600 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 100 ml
- Hladká mouka 100 g
- Zelné listy 4 ks
- Sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Oloupané brambory jemně nastrouháme a vymačkáme. Smícháme je s vejci, mlékem, moukou a solí. Hmotou namažeme na zelné listy, ze kterých seřízneme košťál, dáme na plech a zvolna upečeme. Ještě teplé sloupneme z listu a položíme na talíř stranou, kde se list otiskl. Podáváme s podmáslem nebo mlékem.