

Bramborové vdolečky s olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 16

- Brambor 250 g
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Hladká mouka 2 hrnek
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Máslo 30 g
- Voda 1.2 hrnek
- Černé olivy 100 g
- Rozmarýn 3 lžička
- Mléko 120 ml
- **Zeleninová směs**
- Rajčata 2 ks
- Velké barevné papriky 2 ks
- Velká cibule 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Brambory řádně omyjeme, nejlépe pomocí kartáčku, uvaříme ve slupce doměkka a necháme krátce

zchladnout. Oloupeme je a nastrouháme najemno nebo rozmačkáme. Ochutíme špetkou pepře.

Hladkou mouku smícháme s kypřícím práškem. Přikrájíme k ní změkklé máslo a prsty je zpracujeme do mouky. Přidáme rozmačkané brambory, vodu a vše zlehka propracujeme. Přisypeme nakrájené olivy s rozmarýnem. Nakonec přilijeme mléko a důkladně promícháme. Vypracujeme vláčné těsto.

Hotové těsto vyklopíme na pomoučený vál, rychle je prohněteme a rozválíme na placku. Pomoučeným tvořítkem nebo skleničkou o průměru asi 5 cm vykrájíme z těsta kolečka a narovnáme je na máslem vymazaný plech. Potřeme je mlékem a pečeme ve vyhřáté troubě při 210°C asi 10-15 minut dozlatova.

Na malé kousky nakrájená oloupaná rajčata, papriky a cibuli orestujeme na olivovém oleji. Podle chuti osolíme a opeříme. Upečené vdolečky podáváme teplé i studené se zeleninovou směsí.