

Bramboráky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 10 ml
- česnek 3 stroužek
- vejce 2 ks
- olej 150 ml
- brambory 1 kg
- hladká mouka 120 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- majoránka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory oškrábeme, omyjeme a nastrouháme. Vodu částečně slijeme.

Strouhané brambory ochutíme solí a pepřem. Přidáme vejce, majoránku, podle potřeby mouku a mléko, aby těsto nebylo tuhé.

Do tuku rozpáleného na pánvi klademe lžící připravené bramborové směsi, kterou rozetřeme na placky a osmažíme po obou stranách dozlatova.

Zlatavé bramboráky podáváme teplé nebo studené. Záleží, jak je máme rádi.