

Tradiční bramborák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- hladká mouka 80 g
- brambory 800 g
- **podle chuti**
- česnek 3 stroužek
- mletý černý pepř 1 ks
- slanina 1 ks
- sůl 1 ks
- majoránka 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a osušíme. Na jemném struhadle je nastrouháme. Ihned vmícháme mouku, vejce, oloupaný a prolisovaný česnek. Těsto na bramboráky okořeníme pepřem, solí a majoránkou. Podle chuti můžeme do těsta přisypat i slaninu nakrájenou na kostičky.

Těsto v malých dávkách nalijeme na pánvičku či lívanečnick. Tradiční bramboráky pečeme na rozehřátém oleji po obou stranách dozlatova. Upečené bramboráky dáme na ubrousek, aby odsál

přebytečný tuk.

Tradiční bramborák podáváme podle chuti. Dobrý je samotný nebo jako příloha k masu či masové směsi. Bramborák je skvělý studený i teplý.