

Dánské bramborové kuličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- strouhaný sýr 200 g
- rozmarýn 0.33 lžička
- brambory vařené ve slupce 650 g
- sůl 1 lžice
- muškátový květ 0.25 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené a vychladlé brambory oloupeme a rozmačkáme. Přidáme koření, strouhanou nivu nebo jiný výraznější sýr a vejce. Vše dokonale prohněteme. Nakonec směs osolíme podle chuti.

Z bramborového těsta tvarujeme kuličky velké jako klasické kupované krokety nebo trochu větší. Dánské bramborové kuličky obalíme ve strouhance a smažíme ve fritovacím hrnci dozlatova.

Dánské bramborové kuličky necháme trochu vychladnout a můžeme podávat. Dánské bramborové kuličky můžeme podávat jako přílohu nebo samostatně s dresinkem.