

Bramborák s uzeninou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Brambory moučné 1 kg
- Mléko 100 ml
- Vejce 2 ks
- Majoránka 1 hrst
- Česnek prolisovaný 6 ks
- Uzené maso 200 g
- Sůl 2 lžička
- Pepř 1 špetka
- Hladká mouka 5 lžíce
- Olej nebo sádlo na smažení 300 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Brambory pečlivě oloupu, omyju, osuším a pak do větší mísy nastrouhám polovinu

brambor na jemném a polovinu na hrubém struhadle. Nastrouhané pak rukou promačkám, aby pustily vodu se škrobem a tu odliju. Osolím je a zakapu trochou mléka, aby nezhnědly. Vmíchám vajíčko, majoránku, česnek, podle chuti sůl a pepř a hladkou mouku. Směs důkladně promíchám ve středně husté těsto.

2. Do pánve naliju hodně oleje, nechám ho rozpálit, vyzkouším drobkem rohlíku, jestli zasyčí, a pak naběračkou dávám do pánve malé dávky na bramborák. Každý vnější stranou naběračky zploštím.

3. Smažím dozlatova na obou stranách. Smažené bramboráky prokládám kuchyňským papírem, aby nasákl přebytečný tuk.