

Bramboráky z trouby

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 5 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mléko 3 lžíce
- Majoránka 1 lžička
- Česnek - lisovaný 3 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nastrouháme nahrubo a vymačkáme z nich vodu. Přidáme 1 vejce, 3 lžíce mouky, majoránku, česnek, sůl, pepř a 1 lžici oleje a vypracujeme těsto. Když je těsto příliš tuhé, tak přidáme mléko.

Troubu si předehřejeme na nejvyšší stupeň - na gril. Na pekáč dáme pečící papír nebo teflonovou pečící folii, pokapeme 2 lžícemi oleje a lžící vlijeme těsto o tvarech bramboráků, které musí být vysoké max. 0,5 cm a dáme do trouby péct až zezlátnou. Poté otočíme a pečeme i z druhé strany dozlatova.