Bramboráky

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

Pro 4 osoby

Suroviny:

1 kg oloupaných brambor

2 vejce

5 lžic hladké mouky

4 větší stroužky česneku

1 lžičku sušené majoránky

Sůl, pepř

Olej na smažení

Postup:

Brambory pořádně osušíme a nastrouháme, přebytečnou tekutinu vymačkáme a odstraníme. V míse pak smícháme s vajíčkem, moukou, utřeným česnekem, majoránkou a solí s pepřem. Zpracujeme na těsto. Na pánvičce rozehřejeme olej a lžící tvarujeme menší placky. Opékáme z obou stran dozlatova. Pokud jsou bramboráky hodně mastné, můžeme papírovou utěrkou nebo ubrouskem odsát přebytečný tuk.

Dobrou chuť!