

# Bramborové klouzky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 6

**796** kalorií , **3 g** cukrů , **25 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-klouzky>

## Příprava

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme. Vodu z nich scedíme a vmícháme tolik hladké mouky, aby vzniklo tužší těsto. Lžící z něj vykrajujeme noky a vkládáme je do vroucí neosolené vody. Vaříme asi 15 minut. Mezitím v kastrole rozpustíme sádlo, vyklepneme do něj vejce, osolíme a necháme je trochu srazit. Uvařené noky vyjmeme a přidáme do vajec. Osolíme, opepříme a posypeme nasekanou pažitkou.

## Ingredience

- 4 velké brambory
- 1 lžíce sádla
- 100 g hladké mouky
- 4 vejce
- 1 cibule
- špetka soli
- troška pepře
- 1 lžička pažitky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zelenina

