

Brambory na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

2707 kalorií , **1 g** cukrů , **253 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-na-vine>

Příprava

Syrové brambory oloupeme, zalijeme vínem - nejlépe nějakým sušším, osolíme a uvaříme doměkka. Poté brambory necháme vychladnout a pokrájíme na silnější plátky. V míse ze 4 bílků ušleháme tuhý sníh, osolíme ho, zašleháme do něj 4 žloutky, až vznikne takové pěnové těsto. V pánvi rozežřejeme olej a v něm smažíme plátky brambor, které jsme před tím namočili v pěnovém těstě. Necháme okapat od oleje a podáváme.

Ingredience

- 500 g brambor
- 300 ml bílého vína
- 4 vejce
- špetka soli
- 250 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Vegetarián, Příloha

