

Maďarské koule



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

3803 kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **93 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/madarske-koule>

Příprava

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme na vál. Rohlíky nakrájíme na kostičky a přidáme k nastrouhaným bramborám. Poté přidáme rozšlehané vejce, sůl a rozpuštěné máslo. Z hustého těsta odkrajujeme lžící koule a vkládáme je do vroucí vody. Vaříme asi 20 minut. Podáváme jako přílohu a nebo je nakrájíme do polévky.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 500 g hrubé krupice
- 5 rohlíků
- 100 g másla
- 1 vejce
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rodina, Příloha

