

Olomoucké harule



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1583 kalorií , **1 g** cukrů , **29 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/olomoucke-harule>

Příprava

Brambory oloupeme a nastrouháme - 3/4najemno a 1/4nahrubo, česnek oloupeme a prolisujeme, anglickou slaninu nadrobno nasekáme, syrečky nastrouháme. Vodu z brambor slijeme a necháme stát, aby zůstal na misce škrob. Do nastrouhaných brambor přidáme všechny uvedené suroviny a mouku do hustoty těsta tak, aby se z něj daly dělat placičky. Na pánvi roztopíme sádlo a smažíme placičky.

Ingredience

- 6 velkých brambor
- sůl dle chuti
- 6 stroužků česneku
- 1 lžička majoránky
- 1 vejce
- 1 balení tvarůžků
- 1 dcl světlého piva
- 50 g anglické slaniny
- 1 hrneček hrubé mouky
- sádlo na osmažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Hlavní chod