

Rakouské bramboráky od Rýna



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

894 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rakouske-bramboraky-od-ryna>

Příprava

Nejdříve si předehřejeme troubu na 180°C. Oloupeme brambory, osušíme a nastrouháme najemno. Cibuli taktéž oloupeme a najemno nastrouháme k bramborům. Přidáme vejce a sůl a pořádně promícháme.

Dva plechy vyložíme pečícím papírem, na který klademe těsto po lžici. Tvarujeme placičky. Pečeme cca 45-60 minut do křupava (v polovině pečení je nutné je obrátit!). Při obrácení je můžeme potřít tukem, což ale nemusíme.

Dají se podávat na sladko s brusinkovým kompotem a skořicí nebo s jablečným pyré a skořicí, ale i na slano jako příloha k masu.



Ingredience

- 1 kg brambor (moučných velkých)
- 2 středně velké cibule
- 2 vejce
- sůl
- brusinkový kompot
- mletá skořice

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod