

Bramboráková mňamka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

1429 kalorií , **1 g** cukrů , **106 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborakova-mnamka>

Příprava

Uděláme klasické těsto na bramboráky. Brambory oloupeme, nastrouháme nahrubo, osolíme, okmínujeme, opepříme, přidáme česnek, majoránku, vajíčko, hladkou mouku a trochu mléka. Těsto zamícháme a smažíme placičky (nejlépe v lívanečnicku). Až jsou osmažené po jedné straně, otočíme je a na každou položíme kolečko tvarůžku rozkrojené napůl (kdo má rád intenzivnější vůni, dá kolečko celé). Lívanečník zakryjeme pokličkou a ztlumíme oheň. Až se tvarůžky roztečou, pokličku sundáme, zvýšíme plamen a dosmažíme do červena.

Tip k receptu

Je to výborná pochoutka například k pivu.



Ingredience

- 1/2 kg brambor
- sůl
- kmín
- pepř
- majoránka
- 3 stroužky česneku
- 1 vejce
- 1 lžíce hladké mouky
- mléko
- tvarůžky
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Labužník