

Bramborová roláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

448 kalorií , **1 g** cukrů , **13 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-rolada>

Příprava

Brambory oloupeme a nastrouháme najemno,přidáme vejce,mouku,sůl,pepř,majoránku a solamyl.Vypracujeme těsto, které rozdělíme na 4 části.Na válu pokrytém potravinovou folií je opatrně rozválíme na obdélníky.Na každý z nich rozetřeme náplň, kterou jsme připravili z mletého masa,najemno nakrájené cibule,prolisovaného česneku,vejce,soli a pepře.Zarolujeme je a okraje dobře smáčkeme.Rolky přendáme do máslem vymazané a strouhankou vysypané zapékací mísy,kde je potřeme rozpuštěným máslem.Pečeme při 200C asi 40 minut.

Ingredience

- Těsto: 8 ks ve slupce uvařených brambor
- 2 vejce
- 3 lžíce hladké mouky
- pepř
- majoránka
- 1 lžíce Solamylu
- sůl
- Náplň: 250 g mletého masa (napůl hovězí a vepřové)
- 1 cibule
- pepř
- sůl
- 1 stroužek česneku
- 1 vejce
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod