# Bramborové věnečky

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **16**

**2301** kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** https://srecepty.cz/bramborove-venecky

## Příprava

Prosátou mouku nasypeme do mísy, utvoříme v ní důlek, rozdrobíme do něj droždí, přidáme lžičku cukru a vlažnou vodu a lehce zamícháme s droždím. Necháme na teplém místě stát asi 15 minut, aby nám vykynul kvásek. Brambory se zakysanou smetanou a olivovým olejem rozmixujeme na hladké pyré. Přidáme ho do mísy k mouce a vykynutému kvásku, osolíme a vypracujeme těsto. Je-li třeba, přikápneme ještě trochu vody, ale těsto musí zůstat dost husté. Přikryjeme ho utěrkou a necháme 20 minut v klidu. Pak ho rozdělíme na 16 částí. Z každé části vyválíme dva dlouhé válečky tlusté asi 1 cm. Spleteme je dohromady a konce spojíme do věnečku. Naskládáme je na plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Část věnečků můžeme posypat mákem, část sezamem a část strouhaným sýrem. Věnečky necháme ještě 15 minut kynout a potom pečeme při 180°C asi 15 minut dozlatova.

### Tip k receptu

Jsou výborné obložené šunkou a kouskem zeleniny nebo samotné, třeba jako příloha k polévce.

## Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 1 kostka droždí
- 1 lžička cukru krupice
- 150 ml vlažné vody
- 2,5 lžičky soli
- 200 g vařených brambor
- 100 g zakysané smetany
- 6 lžic olivového oleje
- 1 vejce na potření
- podle chuti mák, sezam nebo strouhaný sýr na posypání

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Svačinka