

Letní bramboráčky s mozzarellou a rajčátky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2524 kalorií , **2 g** cukrů , **247 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/letni-bramboracky-s-mozzarellou-a-rajcatky>

Příprava

Brambory a cuketu nastrouháme do misky na hrubé nudle, přidáme vejce, hladkou mouku, sůl, pepř, a bazalku. Na rozeřtý olej v pánvi děláme lžící menší placičky. Do středu placičky dáme plátek mozzarely a kolem půlky cherry rajčátek, řeznou stranou nahoru. Když se bramborák ze spodní strany usmaží, na sýr nanese trochu syrového těsta a placičku opatrně otočíme. Dopečeme dozlatova při mírnější teplotě, aby se bramborák dobře propekl.

Tip k receptu

Podáváme se zeleninovou oblohou a sklenkou vína jako letní večeři.

Ingredience

- 3 střední brambory
- 1 střední cuketa
- 1 vejce
- asi 80 g hladké mouky
- 2 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- 2 lžíce nasekané bazalky
- 1 balení Mozzarely
- cherry rajčátka podle chuti
- olej na smažení

Kategorie

Česká, Léto, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

