

Bramborák se zelím a uzeninou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

1500 kalorií , **1 g** cukrů , **139 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborak-se-zelim-a-uzeninou>

Příprava

Brambory nastrouháme a necháme odkapat v cedníku. Poté přidáme rozetřený česnek, vejce, mouku, majoránku, sůl a vše důkladně promícháme. Na oleji smažíme bramboráky. Mezitím si nakrájíme cibuli, salám a osmažíme na oleji do zlatova. Přidáme pod vodou opláchnuté zelí, pivo a dusíme do měkka. Na jednotlivé bramboráky poklademe směs ze zelí a podáváme.

Ingredience

- ✓ 5 větších brambor
- ✓ 1 vejce
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 100 ml světlého piva
- ✓ 4 lžíce hladké mouky
- ✓ slunečnicový olej na smažení
- ✓ 40 dkg měkkého (točeného) salámu
- ✓ 1 balení kyselého zelí
- ✓ 3 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

