

# Bramboráky s nivou a kapustou



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

182 kalorií , 1 g cukrů , 2 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramboraky-s-nivou-a-kapustou>

## Příprava

Kapustu omyjeme, spaříme v horké vodě a necháme okapat. Potom ji nakrájíme na malé kostičky. Brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Zasypeme je hladkou moukou, přidáme vejce, nakrájenou kapustu, prolisovaný česnek, pepř, sůl a vše dobře promícháme. Když je těsto příliš husté, zředíme je trochou mléka. Kolečka šunky nakrájíme na čtvrtky, dáme je na pánev do rozpáleného tuku, zalijeme těstem a opečeme po obou stranách dozlatova. Po obrácení posypeme bramboráčky nastrouhanou nivou, kterou necháme roztavit. Bramboráčky podáváme teplé, ozdobené rajčaty a petrželkou.

## Ingredience

- ✓ 200 g hlávkové kapusty
- ✓ 800 g brambor
- ✓ 150 g šunky
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ mletý pepř
- ✓ sůl
- ✓ 100 g Nivy
- ✓ olej na smažení
- ✓ rajčata na ozdobu
- ✓ petrželka na ozdobu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Hlavní chod