

Bramboráky s povidly



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

1483 kalorií , **10 g** cukrů , **19 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: palkaz

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramboraky-s-povidly>

Příprava

Brambory umyjte, osušte a dejte na pekáček s hrubou mořskou solí. Upečte je v předehřáté troubě na 180 °C do měkka. Bude to trvat asi 30-40 minut. Nechte brambory vychladnout, poté oloupejte a nastrouhejte na hrubo. Přidejte vajíčko, sůl, prášek do pečiva, sýr Cottage a prosátou mouku a všechny ingredience důkladně promíchejte.

Nepřilnavou pánev rozehřejte a nepatrně omastěte máslem. Z připraveného těsta dlaní tvarujte placičky o síle asi 5 mm a z obou stran je na rozpálené pánvi opékejte do zlatova.

Ozdobte povidly, posypte moučkovým cukrem a skořicí, a na závěr zalijte horkým máslem. Bramboráky podávejte ještě teplé.

Ingredience

- 1 ks slepičí vejce
- 1 g máslo
- 250 g cottage
- 500 g brambory
- 100 g celozrnná špaldová mouka
- skořice
- rozpuštěné máslo
- cukr moučka
- švestková povidla
- 1/2 lžička hrubá mořská sůl
- 1/2 lžička kypřící prášek do pečiva

Kategorie

Dezert

