

# Bramborová roláda s klobáskami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

197 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-rolada-s-klobaskami>

## Příprava

Těsto připravíme dle návodu na sáčku a vmícháme do něj vejce a pažitku. Těsto na pomoučeném vále rozválíme na silnější plát a rozdělíme ho na poloviny. Na každou položíme nožičku klobásky a těsto zatočíme. Osolenou vodu v hrnci uvedeme do varu, vložíme do ní připravené rolky a vaříme jako knedlíky. Hotové rolky vyjmeme z vody, nakrájíme je na plátky a každý opečeme po obou stranách na oleji.

## Ingredience

- ✓ 1 sáček bramborového těsta v prášku
- ✓ 2 ks domácí klobásky
- ✓ 1 vejce
- ✓ troška nakrájené pažitky
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ 1 lžice olivového oleje
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

