

Bramborové párance



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

4888 kalorií , 0 g cukrů , 174 g tuků , 92 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-parance>

Příprava

Brambory nakrájíme na malé kostky (hrana 1 cm, i se slupkou), dáme na ně plátky másla a pečeme na 180 °C doměkka. Smícháme mouku, sůl a 450 ml vody. Vypracujeme hladké těsto. To pak vyválíme na plát tlustý 4 mm a nakrájíme na proužky tlusté 2 cm. Poté v hrnci přivedeme vodu k varu a jednotlivé proužky ještě trháme na kousky a házíme je do vody. Vaříme ještě 2 minuty poté, co vyplavou. Párance pak dáme na talíř, nahoru dáme brambory rozmačkané vidličkou a přelijeme trochou másla. Osolíme a opepříme podle chuti.



Tip k receptu

K podávání můžeme přidat zakysanou smetanu smíchanou s pažitkou.



Ingredience

- ✓ 1 kg polohrubé mouky
- ✓ 8 ks brambor
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 200 g másla
- ✓ 1 špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod