

# Dalamánky z brambor



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 20

1856 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/dalamanky-z-brambor>

## Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a uvaříme. K vlažnému mléku přidáme kvasnice, trochu mouky a vyrobíme kvásek, který necháme vykynout. Mezitím nastrouháme brambory a vložíme je do misky společně s moukou, špetkou soli a zkynutým kváskem.

Vypracujeme pečlivě těsto, které by mělo být tužší. Vše necháme kynout. Z těsta poté tvarujeme na pomoučeném vále jednotlivé bulky, které klademe na vymazaný plech a necháme je na něm ještě chvíli vykynout.

Před pečením je potřeme vodou a posypeme kmínem a solí, popř. jinými semínky. Pečeme ve středně horké troubě cca 15 minut. Po pečení je klademe na dřevěné prkénko nebo do košíčku, aby na spodní straně nezvlhli.

## Ingredience

- ✓ 20 g droždí (kvasnic)
- ✓ 400 ml mléka
- ✓ 500 g žitné mouky
- ✓ 100 g brambor
- ✓ sůl
- ✓ kmín

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Příloha



### Tip k receptu

Před pečením můžeme povrch dalamánku lehce nařznout nožem pro lepší vzhled. Chuť můžeme ozvláštnit tím, že dalamánky posypeme místo kmínu slunečnicovými semínky.