

Houbový bramborák



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

725 kalorií , 1 g cukrů , 7 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbovy-bramborak>

Příprava

Očištěné houby nakrájíme a podusíme na másle. Syrové brambory omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle do mísy, přidáme prolisovaný česnek, vejce a mouku. Ochutíme solí, pepřem a sušenou majoránkou. Nakonec přidáme vychladlé podušené houby a pečlivě promícháme. Pečeme na pánvi na oleji nebo sádle po obou stranách do křupava.



Tip k receptu

K bramboráku můžeme podávat kysané zelí.



Ingredience

- ✓ 250 g hub
- ✓ 1/2 kg brambor
- ✓ 40 g hladké mouky
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 3-4 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 lžíce majoránky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Rodina, Hlavní chod