

Kedlubnové bramboráky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

1251 kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/kedlubnove-bramboraky>

Příprava

Kedlubny oloupeme a na hrubém struhadle nastrouháme. Vložíme do mísy, okořeníme solí a pepřem. Přidáme majoránku, kmín, česnek, vejce a mouku a pořádně promícháme. Ze směsi tvoříme malé placičky, které pečeme v troubě na pečícím papíře potřeném olivovým olejem. Podáváme s bramborem nebo bramborovou kaší.

Ingredience

- ✓ 4 velké kedlubny
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ špetka kmínu
- ✓ 1 vejce
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 6 lžíc celozrnné mouky na zahuštění
- ✓ 6 lžíc rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod