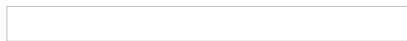


Párek v bramborovém těstě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1075 kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/parek-v-bramborovem-teste>

Příprava

Brambory nastroháme a smícháme s krupicí.
Po vychladnutí přidáme sůl, vejce a hrubou mouku. Vypracujeme těsto, vyválíme na pomoučeném vále a rozkrájíme na obdélníky.
Do každého obdélníku zabalíme nožičku párku a opečeme v rozpáleném tuku.

Tip k receptu

Ideální příloha je kyselé zelí.

Ingredience

- 500 g uvařených brambor
- 40 g krupice
- špetka soli
- 1 vejce
- 140 g hrubé mouky
- 4 frankfurtské párky
- 200 g tuku na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod