

Pastiňákové bramboráčky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1935 kalorií , **21 g** cukrů , **112 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pastinakove-bramboracky>

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nahrubo nastrouháme na jemném struhadle. Obojí vložíme do větší mísy a přidáme vejce, na kostičky nakrájený uzený bok, rozetřené stroužky česneku, lžičku majoránky, mletý černý pepř, sůl a vše důkladně promícháme. Na pánvi necháme rozehtát olej. Polévkovou lžící nabíráme připravené těsto a na pánvi z něho tvoříme placičky, které po obou stranách usmažíme dozlatova.



Tip k receptu

Podáváme nejlépe s tatarskou omáčkou nebo zeleninovými saláty.



Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 500 g pastiňáku
- ✓ 150 g uzeného boku
- ✓ 2 vejce
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžičku sušené majoránky
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ rostlinný olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Příloha