

Sýrový bramborák



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

489 kalorií , **1 g** cukrů , **13 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Brambory oškrábeme, omyjeme, nastrouháme na jemno a po chvíli slijeme přebytečnou vodu. Těsto osolíme, okořeníme majoránkou, vmícháme mouku a nastrouhaný sýr. Ze 2 bílků ušleháme pevný sníh a lehce vmícháme do bramborového těsta. Na rozehřátou pánev dáme olej, rozetřeme 2 lžíce bramborového těsta a usmažíme po obou stranách do zlatova. Sýrový bramborák podáváme teplý.

Ingredience

- 300 g syrových brambor
- 2 lžíce nastrouhaného sýra eidam
- 2 bílky
- 2 lžíce hladké mouky
- sůl
- majoránka
- slunečnicový olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod

