

Tvarohový bramborák



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1007 kalorií , **1 g** cukrů , **21 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: Kantarina

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

Příprava

Brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle, vymačkáme přebytečnou vodu. Přidáme tvaroh, vejce a majoránku, nadrobno nasekanou cibuli a česnek, zahustíme moukou a dobře promícháme. Naběračkou naléváme na pánev s rozehřátým olejem a opékáme dozlatova po obou stranách.

Ingredience

- 600 g brambor
- 250 g měkkého tvarohu
- 2 ks vajec
- 1 velká cibule
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžička majoránky
- 2 stroužky česneku
- olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod