

# Závitky z brambor



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 55min , Porce: 4

**3006** kalorií , **0 g** cukrů , **136 g** tuků , **137 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zavitky-z-brambor>

## Příprava

Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout. Když jsou brambory vychladlé, tak je prolisujeme, přisypeme mouku, přidáme rozkvedlané vejce a osolíme. Mleté maso dáme do mísy, přidáme nadrobno nasekanou cibuli, majoránku, opepříme, okmínujeme a osolíme. Vytvoříme těsto, rozválíme, rozkrájíme na 8 dílů a na každý díl dáme kousek mletého masa. Plátek srolujeme, vložíme do tukem vymazaného pekáče, polijeme rozpuštěným máslem a pečeme v troubě při 200 °C, cca 30 minut.

## Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 400 g mletého masa
- ✓ 300 g hrubé mouky
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 100 g másla
- ✓ špetka majoránky
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod