

# Bramboráky

4 porce

## SUROVINY:

- 5 stroužků česneku
- 1kg oloupaných brambor, varný typ B nebo C
- 4 vejce
- 1 lžička soli
- špetka pepře
- 1 lžíce sušené majoránky
- 100g hladké mouky
- 100ml mléka
- 250g sádla na smažení

## POSTUP:

Česnek oloupeme a prolisujeme. Dvě třetiny brambor nastrouháme na hrubém struhadle a jednu třetinu najemno. Brambory jemně vymačkáme, abychom je zbavili přebytečné vody. Přidáme k nim vejce, sůl, pepř, česnek, majoránku, hladkou mouku a přilijeme mléko. Důkladně promícháme.

V pánvi na středním ohni rozejdeme část sádla, naběračkou vlijeme do pánve bramborákové těsto a vytvoříme placku. Bramboráky smažíme z obou stran dozlatova. V případě potřeby snížíme oheň pod polovinu, abychom těsto nepřipálili.

Pokud je těsto moc husté, naředte ho ještě trochu mlékem nebo vodou vymačkanou z brambor.

Česneku dejte do těsta podle toho, jak máte rádi česnekovou chuť, i podle toho, jak silný česnek použijete.

První bramborák se peče vždy na zkoušku – ochutnejte ho a těsto případně dosolte nebo přidejte majoránku či česnek.

Nešetřete sádlem. Je důležité, abyste v pánvi měli vysokou vrstvu tuku, jen tak se bramboráky usmaží rovnoměrně. Sádla se nebojte. Když bramboráky plavou v rozpáleném tuku, nasáknou jím méně, než když je budete smažit jen na trošce tuku.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)