

Bramboráky s mletým hovězím masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory oloupeme a nastrouháme nahrubo. Poté je vyždímáme, abychom je zbavili veškeré tekutiny. V míse je pak smícháme s mletým masem, 2 vejce, jarní cibulkou, strouhaným křenem, solí a pepřem. Olej a máslo rozpálíme v pánvi s nepřilnavým povrchem. Větší lžicí nabíráme těstíčko, dáváme ho do pánve, vždy mírně přitlačíme, a pak opečeme z obou stran dozlatova.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Křen** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Mleté maso hovězí** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Vejce** - 100 g

