

Bramborové kobližky

Od spravce

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:29

Popis

Do 300 g prosáté mouky přidáme 200 g změkklého tuku, sůl a propracujeme. Přidáme 300 g vařených nastrouhaných brambor, 1 vejce a vypracujeme tužší těsto. Na pomoučeném vále rozválíme, dvakrát přeložíme a znovu rozválíme. Z těsta vykrajujeme kolečka, jejichž střed plníme zavařeninou. Vždy 2 a 2 důkladně spojíme a zakulatíme. Smažíme v oleji a po okapání cukrujeme.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/bramborove-koblizky.html>