

Bramborák s cuketou

Recipe language: **Czech (cs)**Food category: **Vegetables**Cuisine: **Czech**Portions: **5**

Program steps

Preheating: 180 °C

1 Hot air 100 % Termination by time 00:15 hh:mm 180 °C + 100 %

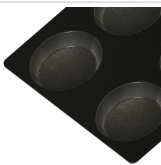
Ingredients

Brambory	500	g
Cuketa	500	g
Vejce	3	pcs
Majoránka 1 pol. lžíce	1	pcs
Česnek	5	pcs
Sůl, Pepř	0	pcs
Strouhanka	100	g
Olej na vymazání plechů	1	pcs

Directions

Brambory oloupejte a nastrouhejte do mísy nahrubo. Cuketu podélně rozpulte a lžičkou vydlabejte semínka. Pak cuketu nastrouhejte nahrubo k bramborám. Osolte a nechte 10 minut odstát. Potom přebytečnou tekutinu slijte přes síto. Směs bude díky tomu sušší a bramborák křupavější. K nastrouhaným cuketám a bramborám přidejte vejce, majoránku, česnek, sůl a pepř. Nakonec přisypte strouhanku, a to v takovém množství, aby směs byla spíše hutná a pevná než tekutá. Do směsi můžete nasekat čerstvé bylinky pro barvu. (Petržel, libeček, timián, majoránka) Plech vymažte tukem a naplňte těstem. Pečeme dle programu.

Recommended accessories



Vision Snack