

Pilsner Kartoffelpuffer

- › 600-700 g rohe Kartoffeln
- › 150 ml heiße Milch
- › 70 g glattes oder universales Mehl
- › 1 Ei
- › 1 EL Majoran
- › 3 Knoblauchzehen
- › 1 Prise Kümmel
- › Salz
- › Öl oder Schmalz

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **60 min.**

PORTIONEN: **4**



Tipp:

In die Kartoffelpuffer können geräuchertes Fleisch, Sauerkraut oder gedünstete Pilze hinzugefügt werden.

Die rohen Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Ein Teil des Kartoffelwassers abgießen. Dann die Kartoffeln mit heißer Milch übergießen, Mehl, Eier, gepressten Knoblauch, Majoran, Kümmel und Salz hinzufügen und gut vermischen. In der Pfanne das Fett erhitzen, den Teig zu einem Puffer formen. Auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Kartoffelpuffer mit einem frischen Gemüsesalat, sauren Gurken oder mit Sauerkraut servieren.



Plzeňské vošouchy (bramboráky)

- › 600-700 g syrových brambor
- › 150 ml horkého mléka
- › 70 g hladké nebo polohrubé mouky
- › 1 vejce
- › 1 lžice majoránky
- › 3 stroužky česneku
- › 1 špetka kmínu
- › sůl
- › olej nebo sádlo

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **60 min.**

PORCE: **4**

Tip:

Do bramboráků můžeme přidat např. uzené maso, kysané zelí nebo podušené houby.

Syrové brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle. Část vody z brambor slijeme. Poté brambory přelijeme horkým mlékem, přidáme mouku, vejce, utřený česnek, majoránku, kmín a sůl a dobře promícháme. V pánvi rozpálíme tuk, těsto rozetřeme do tvaru placky a smažíme po obou stranách dozlatova. Můžeme podávat se salátem z čerstvé zeleniny, kyselou okurkou či kysaným zelím.

