

č. 3

Bramborová polévka s kapáním

10 porcí

Ingredience:

500 g brambory
140 g polévková směs mražená
40 g máslo
1700 g voda
1 ks vejce
50 ml mléko
50 g mouka hrubá
petržel. nať
sůl

Postup přípravy:

Omyté a oloupané brambory pokrájíme na kostičky, zalijeme osolenou vodou a uvaříme do měkka. Orestujeme polévkovou zeleninu na másle a přidáme k uvařeným bramborám do polévky.

Kapání: ušleháme hrubou mouku s vejci a mlékem a zavaříme do polévky. Nakonec přidáme petrželovou nať a dochutíme.



č. 3

Kynutý bramborák v pekáči, zelný salát

10 porcí

Ingredience:

2000 g	brambory
80 g	mouka hladká
160 g	vejce
500 ml	mléko
10 g	cukr
84 g	droždí
400 g	dětská šunka (nahrazeno uzené)
50 g	česnek
15 g	majoránka
	sůl
100 ml	olej

Postup přípravy:

$\frac{1}{2}$ dávky syrových brambor nastrouháme a přidáme $\frac{1}{2}$ dávky brambor vařených a na kostičky nakrájených, sůl, česnek, majoránku, vejce a kvásek z droždí.

Nakrájenou šunku na kostičky přimícháme do směsi. Pekáč vymažeme olejem a nalijeme na ně těsto a necháme kynout. Po vykynutí dáme péci. Jako přílohu podáváme zelný salát z hlávkového zelí.

