



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 05. 10. 2012

Cuketové bramboráky

Cuketu nastrouháme na hrubém struhadle. Pokud máme starší a větší cuketu, vydlabeme z ní semínka, u mladých cuket to není potřeba. Mírně osolíme,...

- 500 g cukety
- 2 vejce
- 1 cibule
- 2 lžíce hladké mouky
- česnek
- majoránka
- drcený kmín
- sůl
- pepř
- olej

Cuketové bramboráky - postup přípravy

Cuketu nastrouháme na hrubém struhadle. Pokud máme starší a větší cuketu, vydlabeme z ní semínka, u mladých cuket to není potřeba. Mírně osolíme, zamícháme a necháme chvíli odpočinout. Po pár minutách vymačkáme přebytečnou vodu. Přidáme vejce, nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, koření dle chuti a nakonec hladkou mouku, která nám těsto na cuketové bramboráky zahustí.

Na pánvi rozpálíme olej a vkládáme do něj kopečky těsta, které pomocí vařečky nebo obracečky splácneme na co nejtenčí placku. Smažíme z obou stran do hněda a odkládáme na papírový ubrousek, abychom se zbavili přebytečného tuku.

Cuketové bramboráky podáváme se zeleninovým salátem.

Tip 1: Polovinu cukety můžeme nahradit nahrubo nastrohanými bramborami.

Tip 2: Těsto na cuketové bramboráky, které si necháváme v lednici na později, můžeme dát do cedníku nad hrnec, neboť bude pravděpodobně postupně pouštět další vodu.