

# Bramborový toč

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

1/2 kg	polohrubá mouka
1/2 l	mléko
1 kostka	kvasnice
5 ks	malý brambor
1 ks	vejce
1 lžička	cukr
	sůl
	majoránka
8 stroužek	česnek
	olej na vymazání



## Postup přípravy

Z trochy teplého mléka, cukru a droždí si připravíme kvásek. Mezitím smícháme mouku s nastrouhanými syrovými brambory, vejcem a mlékem. Ochutíme solí, majoránkou a prolisovaným česnekem. Přidáme kvásek a těsto promícháme. Necháme v teple kynout (zhruba jednu hodinu). Po vykynutí těsto nalijeme na vymazaný plech a pečeme v předem vyhřáté troubě při 180°C asi půl hodiny. Podáváme například k vařené čočce nebo houbové omáčce.