

Sladké bramboráky

Časová náročnost: 35 minut

Sladké bramboráky

1 kg	brambory
3 ks	vejce
2 dl	mléko
180 g	polohrubá mouka
2 lžice	tekutý med
1 špetka	sůl
	olej na smažení



Jablečné pyré

1/2 kg	jablko
1/8 l	voda
100 g	cukr
1/2 ks	šťáva z citronu
1/2 šáček	vanilkový pudink

Postup přípravy

Brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Poté z nich vymačkáme přebytečnou vodu, přilijeme rozšlehaná vejce s mlékem a přisypeme polohrubou mouku. Ochutíme medem a troškou soli. Ze vzniklého těsta děláme bramboráky (buď klasického tvaru nebo do srdcového tvořítka na volská oka) a ty smažíme na oleji z obou stran dozlatova. V průběhu smažení si připravíme jablečné pyré: Oloupaná jablka bez jádřinců nakrájíme na menší kousky a dáme do hrnce. Podlijeme vodou a vaříme, dokud se nám jablka zcela nerozvaří. Poté přidáme cukr, citrónovou šťávu smíchanou s vanilkovým pudinkem a mícháme až do zhoustnutí pudingu. Opečené bramboráky s tímto jablečným pyré ihned podáváme.