

BRAMBORÁKY S JITRNICÍ



- Aviko bramborák s česnekem a majoránkou 200g
- Zelí sterilované 150g
- Vepřové sádlo 20g
- Mouka hladká 5g
- Cukr krupice 5g
- Sůl 2g
- Pepř černý 1g
- Olej fritovací 100ml
- Jitrnice 150g
- Cibule 30g
- Kmín mletý 0,1g

Bramboráky s jitrnicí

Bramboráky Aviko si usmažíme dozlatova, necháme je okapat od přebytečného oleje a poté je vyskládáme na talíř do kruhu. Na střed talíře dáme podušené kysané zelí (nejemno nakrájenou cibulku zesklivatíme na sádle spolu s kmínem, přidáme okapané zelí a podusíme. Podušené zelí lehce zahustíme jíškou a dochutíme solí, pepřem a cukrem). Na zelí klademe jitrnici, kterou jsme si za studena nakrájeli na silnější plátky a poté opekli na sádle.



Vaše radost z brambor je naší pýchou