

## Bramboráky vegan

---

1,5 kg brambor  
cca 100 g hladké mouky  
trochu horkého mléka  
česnek, pepř, sůl, majoránka  
olej na smažení

Oloupané brambory nastrouháme najemno. Vmícháme po lžících mouku (podle potřeby a požadované hustoty) a koření. Na rozpáleném oleji smažíme po obou stranách. Přebytečný olej necháme vsáknout do ubrousku. První kus ochutnáme a těsto dochutíme podle potřeby. Podáváme nejlépe s kysaným zelím.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---