

REIBERDATSCHI

von der FFW Janovice nad Úhlavou

Zutaten:

800 g Kartoffeln
1 Ei
80 g glattes Mehl (bzw. Weizenmehl Typ 405)
Majoran nach Belieben
Salz, Pfeffer
3 Knoblauchzehen (nach Belieben auch mehr)
Speck nach Belieben
Fett zum Braten

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln schälen, fein reiben, Ei dazugeben, mit Majoran, Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauchzehen abschmecken. Mit Mehl verarbeiten und andicken.

Die Kartoffelpuffer in einer Pfanne mit heißem Öl dünn von beiden Seiten braten. Fertige Puffer auf Küchenpapier legen, da dies das überflüssige Fett absaugt.

Am besten schmecken Sie mit Saurer Milch ab. Die Kartoffelpuffer können auch mit Fleisch gefüllt und mit Sauerkraut als Beilage serviert werden.

BRAMBORÁKY

od SDH Janovice nad Úhlavou

Suroviny:

800 g brambor
1 vejce
80 g hladké nebo polohrubé mouky
majoránka dle chuti
sůl, pepř
3 stroužky česneku (dle chuti i více)
slanina dle chuti
olej na smažení

Postup:

Syrové brambory oloupat a nastroumat najemno. Přidat vajíčko, majoránku, sůl, pepř, a prolisovaný česnek. Promíchat a zahustit moukou.

Tenké placky smažit z obou stran na pánvi s rozeřtým olejem. Hotové bramboráky pokládat na papírové ubrousky, které nasáknou přebytečný tuk.

Nejlépe chutnají se zakysaným mlékem. Lze je plnit masem a podávat s kyselým zelím.