2. Bramboráky s povidly

Objevte jiné chutě našich předků. Bramborák neboli cmunda je tradiční pokrm české kuchyně. Tentokrát si je s námi připravíte na sladko s Cottage sýrem, povidly a skořicí.

Ingredience:

- 500g ve slupce pečených brambor
- 250g Cottage sýra
- 100g špaldové hladké mouky
- 1 vejce
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 prášku do pečiva

Na dokončení:

- povidla
- skořice
- máslo
- cukr moučka

Návod na přípravu

Brambory umyjeme, osušíme a dáme na pekáček s hrubou mořskou solí. Upečeme při 180°C v rozehřáté troubě doměkka; asi 30-40 minut. Necháme vychladnout, poté oloupeme a nastrouháme nahrubo.

Přidáme vajíčko, sůl, prášek do pečiva, cottage sýr a mouku a vypracujeme v těsto. Nepřilnavou pánev rozehřejeme na plynu na střední plamen, nepatrně omastíme máslem; z hotového těsta dlaní vytvarujeme placky o síle asi 5 mm a z obou stran je na rozpálené pánvi opečeme dozlatova.

Ozdobíme povidly, zasypeme cukrem a skořicí. Polejeme horkým máslem. Podáváme.