

Bramborák s cuketou

Ingredience

- brambory — 250 g
- cuketa — 250 g
- česnek — 2 stroužek
- vejce — 2
- krupice
- majoránka
- sůl, pepř

Postup

Do mísy nastrouháme brambory a cuketu, promícháme a necháme stát. Po chvíli slejeme vodu, kterou brambory a cuketa pustili, přidáme sůl, pepř, vejce, majoránku a prolisovaný česnek. Případně trochu zaprášíme krupičkou, aby byly bramboráky křupavé. Na rozpáleném oleji pečeme z obou stran do zlatova. Dáme na papírové utěrky, aby se odsál přebytečný tuk.