

# Bramborové uzlíky

S křupavou kůrkou



*Recept z irské kuchyně, která je skoro celá postavená na bramborách. Brambory přivezl do Irska v 16. století Sir Walter Raleigh a staly se hlavní národní plodinou. Protože Irové nepěstovali skoro nic jiného, tak v letech, kdy se rozmohla plíseň bramborová, vypukl hladomor. Těchto bramborových hladomorů bylo zejména v 19. století několik. Kdo trochu mohl, z Irska prchal - i proto dnes žije více Irů v cizině, než v samotném Irsku.*

Příprava zabere 20 minut a pečení dalších 15-20 minut. Množství je na 8 větších uzlíků.

- 1 a 1/2 hrnku mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 1 hrnek studených rozmačkaných brambor
- 30 g rozeřtátého másla
- 3/4-1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku hrubě nastrohaného sýra výrazné chuti
- sůl! (do těsta)

Troubu předehřejeme na 200 °C. Plech vytřeme rozeřtátým máslem nebo tukem.

Mouku a kypřicí prášek prosejeme do mísy, přidáme rozmačkané vařené brambory, máslo a mléko a vytvoříme vláčné těsto, které vyklopíme na lehce pomoučený vál.

Těsto jemně zpracujeme a rozdělíme na osm dílů. Z každého dílu vyválíme 25 cm dlouhý váleček, který zavážeme na uzel. Uzlíky položíme na lehce pomoučený plech, potřeme zbylým mlékem a posypeme sýrem. Pečeme dozlatova.

Bramborové uzlíky podáváme horké, potřené máslem.



From:  
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:  
[https://kucharka.cesty.in/bramborove\\_uzliky](https://kucharka.cesty.in/bramborove_uzliky)

Last update: **2024/07/20 19:31**

