

# Rýpl



## Suroviny

- brambory
- polohrubá mouka
- 250 ml mléka
- 1/8 tuku
- sůl
- olej nebo tuk na vymazání

## Postup

Brambory uvaříme, oloupeme a rozstrouháme na nudličky. Dáme do mísy a přisypeme mouku. Jemně s bramborama promísíme, nesmí se nám z toho stát kaše, když se brambory moc mazlají, musíme přisypat více mouky. Konečnou podobu - bramborové nudličky obalené moukou, vložíme na vymaštěný plech, trochu osolíme a dáme péct na cca 160 stupňů.

Poté si připravíme mléko s tukem, které se do toho později nalije. Čtvrt litru mléka ohřejeme tak, aby bylo vařící a vhodíme do něj tuk, který by se měl rozpustit. Může se také jednoduše tuk frknout do studeného mléka a dát to do mikrovlnky, dokud se ten tuk nerozpustí.

Po 20 minutách plech vyndáme a vylijeme na něj připravené mléko s tukem. Trochu brambory rozhrabeme či obrátíme. Vložíme do trouby asi na další čtvrt hodinku.

**Varianta babičky z Prapoříšť:** používá se hladká mouka, peče se při 200°C (musí se často míchat, aby se to nepřipálilo - aspoň po 15 min.). Solí se to až nakonec, sůl se přidává do mléka, kde je rozpuštěný tuk.

*A můžeme podávat!*

**Náš tip:** Rýpl se může podávat samotný, ale výborný je také jako příloha například k uzenému a zelí.



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

Permanent link:  
<https://kucharka.cesty.in/rypl>

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

