



Tsjechische Republiek

Bramboráky

Aardappelpannenkoekjes

6 grote kruimige aardappelen
2 eieren
2 - 3 teentjes knoflook
1 tl. gedroogde majoraan
½ - 1 tl. gemalen karwijzaad
½ tl. scherp paprikapoeder
2 - 3 el. melk
bloem
zout en peper
olie voor het bakken

Voor het beslag van de bramboráky kook je de helft van de aardappelen ingezouten water gaar. Pel ze terwijl ze nog warm zijn en werk ze door een aardappelpers.

De andere aardappelen schil je. Rasp ze op een heel fijne rasp boven een vergiet. Laat ze een half uurtje uitlekken.

Meng de rauwe, uitgelekte aardappelen door de gekookte aardappelen, samen met de eieren, de majoraan, het karwijzaad, 2 of 3 tenen fijngeraspte knoflook en twee of drie eetlepels melk. Kruid het beslag met zout en peper en roer het met een houten lepel goed door.

Meng er nu beetje bij beetje bloem door, net zolang tot je een dikke brij hebt die aan je lepel blijft hangen. Laat het in de koelkast een uurtje rusten.

Doe de olie in je koekenpan en zet hem op het vuur. Schep een flinke lepel van het mengsel in de hete koekenpan en vorm er een platte schijf van, ongeveer de afmetingen van een hamburger. Zo nog een paar, zoveel als er ruim in je pan passen. Bak de bramboráky aan beide kanten kant tot ze goudbruin zijn, ongeveer 5 minuten per kant.