Kopřivové bramboráky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

800 g	brambor
1 svazek	mladé kopřivy
2 ks	vejce
100 g	hladká mouka
5 stroužek	česnek
1 lžička	majoránka
	sůl
	olej na smažení



Postup přípravy

Kopřivy omyjeme a dáme spařit do osolené vroucí vody. Zcedíme a nasekáme je najemno. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme nahrubo. Ve větší míse je smícháme s rozklepnutými vejci, hladkou moukou a s nasekanými kopřivami. Směs dochutíme propasírovaným česnekem, majoránkou a solí. Na pánvi si rozpálíme olej a trochu směsi na něm opečeme z obou stran dozlatova. Hotové bramboráky položíme na chvíli na papírový ubrousek, abychom odstranili přebytečný tuk. Horké kopřivové bramboráky ihned podáváme.