

# Pekáčky na plotně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory vařené 1 kg
- mouka polohrubá 200 g
- sůl 1 lžička
- máslo 50 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Uvařené a vychladlé brambory oloupeme, na jemném struhadle nastrouháme, přidáme mouku a sůl a na vále vypracujeme vláčné těsto.

Rukama vyválíme několik válečků, z kterých nožem krájíme stejné díly. Z dílů vyválíme placky o síle asi 0,5 cm a pokládáme je na rozpálená kamna. Pečeme z obou stran, dokud pekáčky nezezlátnou. Poté je rovnáme do misky a potíráme rozpuštěným máslem. Chutnají teplé i studené.

## Poznámka:

Zkus hotové placky potřít sádlem, třeba husím. Jsou pak ale těžší, pij k nim pivo.