

Bramborové placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka polohrubá 4 lžíce
- vejce 1 ks
- brambory vařené 250 g
- muškátový oříšek 0.5 špetka
- sůl 1 špetka
- olej 2 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lehce nedovařené brambory ve slupce necháme vystydnout, oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme vejce, mouku, osolíme a dochutíme muškátovým oříškem. Je-li těsto příliš řídké,

přidáme víc mouky. Těsto rukou zploštíme na placku cca 0,5 cm vysokou a z té vykrájíme kolečka (můžeme použít sklenici nebo tvořítka), která osmažíme z obou stran dozlatova.