

Bramborové placky plněné mákem a švestkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- brambory 600 g
- sůl 1.2 lžička
- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 200 g

- **Náplň**

- švestky 10 ks
- mák 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Švestky nakrájíme na malé kousky, přidáme mák, skořici a asi minutku promícháme na sporáku. Nakonec osladíme a to dost, protože těsto není sladké.

Den předem uvařené brambory nastrouháme na jemném vzorku struhadla, přidáme ostatní suroviny a dobře zpracujeme.

Vyválíme asi na výšku 4 mm, vykrájíme kolečka, naplníme náplní a dobře uzavřeme.

Smažíme v rozpáleném oleji z obou stran dozlatova.