

Babiččiny placičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka polohrubá 500 g
- brambory 2 kg
- vejce 1 ks
- máslo 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- povidla 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory uvaříme, rozštoucháme a osolíme. Na vál vsypeme mouku, na ni naskládáme bramborové těsto do komínku, ve kterém uděláme důlek na vejce. Zpracujeme těsto do válečku a ten rozdělíme na 5 dílů, z nichž vyválíme provázky. Ty pak rozdělíme na malé dílky a z nich vyválíme placičky.

Upečeme na horké plotně. V kastrůlku rozpustíme máslo a potíráme jím placky, potřeme je povidly a nakonec srolujeme. Můžeme posypat cukrem a ozdobit šlehačkou a ovocem.