

Bramborové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- sůl 1 lžička
- vejce 1 ks
- solamyl 100 g
- krupice 200 g
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory dobře opláchneme a neoloupané je dáme vařit do osolené vody. Když jsou měkké, slijeme z nich vodu a necháme je alespoň trochu zchladnout.

Mírně teplé (rozhodně ne horké) brambory nastrouháme na jemné straně struhadla. Přidáme vejce, krupici a solamyl a uděláme těsto.

Těsto nenecháme stát, hned je zpracujeme. Na pomoučeném vále rozválíme na plát. Vykrajovátkem tvoříme tvary nebo děláme placky. Na oleji osmažíme dozlatova.