

Plněné bramborové placky s masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- slanina 50 g
- olej 1 lžička
- šunka 100 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- kuřecí prso 1 ks
- tvaroh 50 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory rozmačkáme, přidáme mouku, vejce, tvaroh a vmícháme v těsto. Nakrájené kuřecí prso, slaninu, šunku a cibuli zprudka opečeme na pánvi a necháme vychladnout. Směsí plníme bramborové těsto a tvoříme placičky, které opékáme na oleji z obou stran.