

Bramborové placky s povidly

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Brambory 1 kg
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 6 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Máslo na pomazání 1 ks
- Švestková povidla 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory uvařte ve slupce, vychladlé oloupejte, najemno nastrouhejte a smíchejte s oběma vejci, moukou a solí a vypracujte vláčné těsto. Po částech z něj odkrajujte a na pomoučeném povrchu rozvalujte do tenkých placek o průměru 20 cm. Placky pečte nasucho z obou stran, dokud se neobjeví hnědé puchýřky. Potírejte je máslem a vrstvěte na sebe. Podávejte s povidly.