

Bramborové placky se zakysankou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Vařené brambory 4 kelímek
- Rozšlehané vejce 2 ks
- Sůl 1 ks
- Drcený kmín 1 lžička
- Hrubá mouka 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory rozštoucháme nahrubo (né na kaši). Brambory, vejce a smetanu smícháme v misce. Osolíme, okmínujeme a mouku přidáme dle hustoty těsta. Nesmí být moc tuhé, takže pár lžic postačí. Vlhkou rukou pak děláme slabé placičky, které smažíme na trošce oleje dozlatova z obou stran. Podáváme se zeleninovým salátem nebo jako přílohu k masu.

Poznámka:

Do těsta můžeme přidat sekané bylinky, česnek a jiné koření (dle chuti).