

Plněné bramborové placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 500 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Sůl 1 ks
- **Náplň**
- Jablka 1 ks
- Cukr 1 ks
- Skořice 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory ustrouháme na jemném struhadle, přidáme vajíčko, mouku, sůl a vypracujeme hladké těsto, mouky přidáváme tolik, aby se těsto nelepilo. Z těsta utvoříme váleček odkrajujeme větší kousky, rozválíme na placku, na půlku této placky navršíme nahrubo nastrouhaná jablka, posypeme cukrem a skořicí, přehneme druhou půlkou těsta, okraje utěsníme a dáme péci na tukem vymazanou pánev.

Na pánev se vejdou akorát dvě. Pečeme po obou stranách do růžova.