

Bramborové placky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- hrubá mouka 100 g
- máslo 30 g
- sůl 1 lžička
- vejce 1 ks
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory opláchneme a uvaříme. Necháme je vychladnout. Pak je nastrouháme, posypeme moukou, osolíme a zaděláme s vejcem a rozehrátým máslem. Z hmoty vypracujeme těsto na bramborové placky.

Vypracované těsto rozválíme a vykrájíme malé placky. Bramborové placky smažíme na rozehráté pánvi s olejem po obou stranách dozlatova. Nebo je pečeme v troubě na vymaštěném plechu.

Upečené bramborové placky můžeme potírat dušenými jablky, marmeládou nebo špenátem. Dobrý je také sladký tvaroh. Placky podáváme i jako přílohu k dušené zelenině, nebo k masu.