

Levné bramborové placky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- vejce 2 ks
- **podle chuti**
- petrželka 1 ks
- majoránka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané, umyté a osušené moučné brambory nakrájíme na tenká kolečka a poté na slabounké proužky. Můžeme je i nastrohat na hrubé straně struhadla.

Do brambor přidáme nasekanou petrželku nebo pažitku a žloutky promíchané se solí a kořením - mletý pepř a majoránka. Bramborovou směs dobře promícháme.

Na teflonové pánvi se sádlem smažíme bramborové placky z obou stran dozlatova. Placky na pánvi tvoříme lžící a trochu je uplácneme. Bramborové placky odkládáme na savý ubrousek.

Levné bramborové placky jsou výborné samotné i jako příloha k různým masům.