

Placičky z bramborové kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 800 g
- smetana ke šlehání 0.5 kelímek
- máslo 100 g
- muškátový květ 1 ks
- sůl 1 ks
- žloutek 2 ks
- sušená petrželka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a dáme vařit do osolené vody. Vaříme doměkka, pak brambory scedíme.

Brambory rozmačkáme, podle chuti přidáme máslo a smetanu, kaše nesmí být moc řídká. Dosolíme a přidáme trochu muškátového květu. Bramborovou kaši vyšleháme a na závěr přidáme 2 žloutky.

Bramborovou kaši dáme do tvořicího sáčku a na plech vyložený pečícím papírem děláme kopečky (dál od sebe, mírně se roztečou). Posypeme petrželkou. Dáme péct do silně vyhřáté trouby (na 200 °C) a zapékáme, až je povrch mírně zlatavý.

Placičky z bramborové kaše podáváme jako přílohu k nejrozličnějším pokrmům, klidně i slavnostním.