Pečené placky z bramborového těsta

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Brambory 400 g
- Mouka pšeničná hrubá 200 g
- Smetana 33% (šlehačka) 2 dl
- Sůl 1 lžička
- Voda pitná 7 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyjeme brambory, uvaříme je ve slupce v 7 dl vody doměkka. Vaříme přibližně 20 minut. Pak je scedíme, vychladlé oloupeme a nastrouháme do mísy, přidáme hrubou mouku a sůl.
2

Těsto dobře propracujeme, dáme na pomoučený vál a dobře propracujeme, těsto se nesmí lepit. Vyválíme z něj placku silnou 5-6 cm. Vykrojíme z něj placičky v průměru asi 8 cm. Pečeme je na plotně nebo v teflonové pánvi, rozpálené na správnou teplotu nasucho. Pečeme z každé strany do zlatohněda. Po upečení každou stranu potřeme sladkou smetanou, dáme do zapékací mísy, přelijeme zbytkem smetany, zakryjeme víkem a mísu dáme do předehřáté trouby na 220 °C. Zakryté placičky necháme pod poklicí dusit 10 minut. Podáváme je teplé.