

Zapečené bramborové placičky se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vařené brambory ve slupce 500 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Vejce 1 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Plátkový sýr 100 g
- Zelená petrželka nasekaná 1 hrst
- Cherry rajčata 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Dobře vychladlé brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme vejce a podle potřeby mouku. Osolíme, opepříme a zaprášíme čerstvě strouhaným muškátovým oříškem. Ručně uhněteme těsto. Z něj naděláme malé placičky a ty nasucho opečeme na teflonové pánvi. Pak je naskládáme na plech, na každou položíme 2 - 3 kolečka rajčátek, překryjeme plátkem sýra a dáme do trouby zapéct. Před podáváním posypeme sekanou petrželkou.