

# Placičky z bramborové kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Bramborová kaše 500 g
- Vejce 2 ks
- Libovolné koření - dle chuti 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Kousek uzeniny nebo zbytek pečeného či vařeného masa 1 ks
- Strouhaný sýr 1 ks
- Hrubá mouka 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Bramborovou kaši zbylou od oběda rozmícháme s vejci. Libovolně okořeníme, můžeme přidat i rozmačkaný česnek.

Vmícháme nadrobno pokrájenou uzeninu či maso, sýr a tolik mouky, aby vznikla hmota, ze které půjdou tvarovat placičky.

Lžící nabereme, druhou lžící shrneme do hrubé mouky, obalíme moukou ze všech stran a zformujeme kulatou placku.

Smažíme z obou stran v rozpáleném oleji.

Podáváme se zeleninovým salátem.