

Bramborové placky s uzeným masem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vařené brambory 750 g
- Vejce 1 ks
- Hrubá mouka 300 g
- Uzené maso 150 g
- Sůl 1 ks
- Prášek do pečiva 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zchladlé oloupané brambory nastroháme. Přidáme mouku, vejce, prášek do pečiva, drobně pokrájené uzené maso a osolíme. Množství mouky dáme podle potřeby a zaděláme vláčné těsto. Z těsta uděláme váleček, odkrajujeme plátky a na pomoučněném vále rozválíme placky cca 1 cm silné. Smažíme na pánvi mírně potřené olejem.