Bavorské bramborové placky

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

- Vejce 3 ks
- Střední cibule nakrájená na 1/4 1 ks
- Brambory, oloupané, nakrájené na kostky 5 ks
- Celozrnná mouka 5.5 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Mořská sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Muškátový oříšek 0.5 lžička
- Posekaná petrželka 2 lžíce
- Lněná semínka 1 lžíce
- Sádlo 1 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

V mixeru rozmixovat vejce s cibulí. Přidat tam postupně brambory a na hrubo je rozmixovat. Přidat 4 lžíce mouky se solí, kořením, petrželkou a lněnými semínky, rozmixovat, ale nepřemixovat! (nebo nastrouhat brambory a cibuli, přidat tam trochu našlehaná vejce se solí, kořením a moukou, posekanou petrželkou a semínky a vše dobře promíchat).

Na rozehřátou pánev vložit trochu sádla, nebo oleje, nechat ho rozpálit a nalít tam takřka plný 1/4 l šufánek bramborového těstíčka. Pomocí dřevěné vařečky těstíčko rozetřít na co možná nejtenčí

vrstvu a smažit tak dlouho, až jsou okraje zlatohnědé. Otočit a osmažit na druhé straně. Jestliže se však placka trhá, tak do zbytku těstíčka přidat více mouky. Před každým smažením nové placky přidat trochu sádla, nebo oleje.

Placky jsou jednou z tradičních příloh k Sauerbraten. Lze je podávat s jablečnou omáčkou, máslem, creme fraiche, nebo kyselou smetanou, atd.