

Bramborové placky se škvarkovým sádlem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Ve slupce uvařené brambory 600 g
- Škvarkové sádlo 50 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Hladká mouka 100 g
- Sůl 1 lžička
- Jemně nasekaná petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupejte a jemně nastrouhejte, přidejte oba druhy mouky, sůl, sádlo a vypracujte vláčné těsto.
2. Těsto rozdělte na stejně velké kousky, udělejte z nich kuličky a ty pak rozválejte na pomoučeném vále na tenké placky.
3. Placky usmažte na olejem nebo sádlem potřené pánvi nebo je upečte nasucho v předehřáté troubě. Podávejte jako přílohu nebo samotné se salátem.