Bramborové placky se špenátovým nákypem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 1.2 kg
- Hrubá mouka 180 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Mléko 1 hrnek
- Husí sádlo 1 lžička
- **Špenátový nákyp**
- Máslo 20 g
- Žloutek 2 ks
- Strouhanka 10 g
- Moučkový cukr 1 špetka
- Listový špenát 1 hrnek
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mandle 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bramborové placky: Z prolisovaných brambor, mouky, soli a mléka zpracujte tužší těsto. Vytvarujte je jako šišku, odkrajujte z ní kousky, rozválejte je na placky a pečte na suché rozpálené pánvi. Mastěte sádlem a jako doplněk podávejte špenátový nákyp.
Špenátový nákyp: Polovinu másla utřete se žloutky, strouhankou a cukrem. Špenát rozmixujte a sceďte, šťávu zachyťte. Na pánvi na zbylém másle umíchejte vejce, zpracujte s ostatními surovinami a šťávou ze špenátu. Naplňte formičky, vložte do pekáčku, přilijte vroucí vodu z konvice tak, aby sahala do poloviny výšky formiček. Vložte do trouby předehřáté na 180 °C a zvolna asi 20 minut pečte, až nákyp zpevní. Podávejte k plackám, ozdobené sekanými praženými mandlemi.