

# Bramborové placky se zelím a slaninou, mletým masem, kapustou neb

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

20 ks): - na bramborové placky (asi

750 g brambor

175 – 250 g polohrubé mouky

1 vejce

sůl

hladká mouka na posypání válu

vepřové sádlo na potřetí placek (dle chuti)

na dušené zelí:

kysané zelí

cibule

sádlo

cukr na dochucení

sůl a pepř

slanina na ozdobení

na masovou náplň:

mleté maso (nejlépe bůček)

slanina

sůl a pepř

na dušenou kapustu:

kapusta (čerstvá i mražená)

slanina

sůl a pepř

na dušený špenát:

listový špenát (čerstvý i mražený)

cibule

sádlo

česnek

sůl a pepř

na ozdobu:

vejce

chilli papričky

pažitka

listy salátu



## Postup

Brambory ve slupce uvaříme doměkka, oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme polohrubou mouku, vejce, sůl a vypracujeme vláčné těsto. Musíme pracovat rychle, protože těsto řídne. Potom vál pomoučíme hladkou moukou a vyválíme asi tři milimetry silný plát. Z něho vykrajujeme kolečka libovolného průměru. Placky pečeme na sucho nejlépe na teflonové pánvi a pokud je ještě za tepla potřeme rozehřátým sádlem a osolíme, máme výbornou pochoutku k pivu nebo vínu. Jako hlavní chod je můžeme podle fantazie doplnit dušeným zelím se slaninou, mletým masem, dušenou kapustou nebo špenátem se sázeným vejcem.

Dušené zelí se slaninou:

Na sádle opečeme najemno nakrájenou cibulku, přidáme zelí, promícháme, pod pokličkou podusíme a na závěr nezapomeneme dochutit. Na hotových plackách ještě zelí ozdobíme proužky opečené slaniny.

Dušená kapusta a masová náplň:

Proužky slaniny orestujeme a rozdělíme na dvě části. K jedné přidáme mleté maso, důkladně promícháme, přiklopíme pokličkou a 10 až 15 minut dusíme. Na druhou část orestované slaniny přidáme kapustu a pokračujeme stejným způsobem. Masovou směs buď přidáme na bramborové placky zároveň s kapustou, nebo můžeme každou variantu servírovat zvlášť. Hlavně ale po změknutí nesmíme obojí zapomenout dochutit solí a pepřem.

Špenát se sázeným vejcem

Na rozehřátém sádle orestujeme najemno nakrájenou cibulku, přidáme špenát a pod pokličkou velmi krátce podusíme. Na závěr dochutíme solí, pepřem a česnekem. Na bramborových plackách špenát ozdobíme sázeným vejcem.

Jednotlivé náplně navršíme na připravené placky, servírujeme samostatně nebo v libovolných kombinacích a zdobíme vejcem, opraženými nudličkami slaniny, chilli papričkami, salátem, pažitkou, ale i jinak podle vlastní fantazie.