

Bavorské bramborové placky - Kartoffelpuffer

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 25072



Suroviny

Ingredience:

3 vejce

1 oloupaná střední cibule nakrájená na 0,25

5 středních oloupaných na kostky nakrájených brambor

4 lžic celozrnné mouky

0,25 lžičky prášku do pečiva

0,5 lžička mořské soli

0,25 lžičky pepře

0,25 lžičky muškátového oříšku

2 lžice posekané petrželky

1 lžice lněných semínek

sádlo, nebo olej na smažení

Postup

Příprava:

V mixeru rozmixovat vejce s cibulí. Přidat tam postupně brambory a na hrubo je rozmixovat. Přidat 4 lžice 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 0,25 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.

Jablečná omáčka