

Bramborové placičky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Vlastní

Suroviny

450 g mletého vepřového masa (méně tučné)

750 g brambor

200 g hladké mouky

4 vejce

1 žloutek

2 lžíce strouhanky

špetka strouhaného muškátového oříšku

1 lahůdková cibulka

1 lžíce nasekané petrželky

1 lžička majoránky

sůl

olej na smažení

Postup

Cibulku nakrájíme nadrobno. Spolu s petrželkou a majoránkou přidáme k mletému masu. Pak 2 vejce, přisypeme strouhanku a přidáme špetku muškátového oříšku. Směs dobře prohněteme a vytvarujeme do válečku o průměru 6 centimetrů. . Uvařené a vychladlé brambory prolisujeme. Promícháme je se zbylými vejci, žloutkem a 100 g mouky. Do směsi přidáme sůl a připravíme z ní těsto. Na desku rozložíme mikrotenovou folii, na které rozprostřeme bramborové těsto do pruhu o šířce asi 20 centimetrů.. Na těsto pak položíme váleček masa. Folií přehneme z obou stran tak aby váleček masa byl po obvodu překryt bramborovým těstem. Vše dobře zabalíme a dáme na 30 minut do chladničky. Poté roládu rozbalíme a nakrájíme 12 koleček, které obalíme ve zbylé mouce a pak smažíme tyto placičky dozlatova po obou stranách (cca 6-7 minut)