Zbojnické placky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 dkg syrových brambor
5 dkg polohrubé mouky
6 dkg sádla nebo oleje
4 vejce
sůl
pepř

Postup

Oloupané brambory nastrouháme na hrubém struhadle, vodu slijeme, přidáme mouku, osolíme, opepříme a zamícháme. V pánvi na dozpáleném tuku postupně pečeme z nastrouhaných brambor 4 placky. Postupujeme tak, že čtvrtinu nastrouhaných brambor naplocho rozetřeme lžící v pánvi a přitom dbáme, aby ve středu zůstal volný prostor pro žloutek. Když je spodní strana placky opečená, obrátíme ji a pečeme z druhé strany. Před dopečením polijeme okraje placky rozkvedlaným bílkem a do středu dáme žloutek. Po krátkém zapečení přesuneme placku na talíř. Jako příloha: saláty ze syrové zeleniny.