

Bramborové placky s ředkví a jablečným kompotem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Jemně nastrouhanou ředkev opečeme za stálého míchání na másle. Necháme vychladnout a smícháme s nastrouhanými brambory. Přidáme tvaroh a vejce. Osolíme, opepříme, ochutíme sušenou majoránkou a posekanou petrželkou. Vše vypracujeme do vláčného těsta, které potom osmažíme na oleji, po obou stranách dozlatova. Nakonec placky přelijeme vařeným jablečným kompotem a podáváme.

Jablka na kompot omyjeme, oloupeme, rozčtvrtíme a zbavíme jádřinců. Nakrájíme na kousky a vložíme do kastrůlku s jablečnou šťávou a skořicí a 10 min. podusíme na mírném ohni.