BRAMBOROVE PLACKY

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vrambory
vejce
mléko
hrubá mouka
čwsnek
sůl
majoránka
olej

Postup

Asi 6 velkych oskrabanych a opranych brambor postrouhame na jemnejsim strouhadle do mise. Rozbijeme a pridame tam 1 cele vejce, 5 polevkovych lzic mleka, 5 polevkovych lzic hrube mouky, /neni - li hruba mouka, tak muze byt i jina, ale asi se ji musi dat o trochu vic asi 6 polevkovych lzic. Dale tam pridame 7 az 10 stroucku cesneku a protlacime ho, nebo utreme.Podle chuti to osolime a pridame tam podle chuti majoranku / asi 2 kavove lzicky.Hmotu vymichame aby nebyla ani ridka, ani husta.Je- li ridka pridat mouky, je- li husta pridat mleka.
Hmotu davame zufankem, nebo velkou lzici na rozpaleny olej.Lzici hmotu na panvici rozetreme na placku a nechame opekat do zlatova.Pak to obratime a opeceme z druhe strany.
Muze se k tomu podavat zelenina,Nebo taky je dobre k tomu zapijet mleko