

Bramborové placky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

200 g hladké mouky

4 vejce

sůl a olej na smažení

Postup

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme vychladnout. Studené brambory nastrouháme nebo semelem na masovém strojků, přidáme hladkou mouku, vejce, osolíme a ze směsi vypracujeme těsto. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát a kulatým tvořítkem vykrájíme placky, které pečeme na rozehřátém oleji po obou stranách dorůžova. Bramborové placky ihned po úpravě podáváme. Podáváme-li je jako hlavní bezmasé jídlo, vhodným doplňkem je zeleninový salát s vejcem nebo uzeninou.