

Bramborové placky s houbami

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička kypřicího prášku

500 ml mléka

400 g vařených brambor

4 vejce

Na náplň: houby, cibulka, ředkvičky, kmín, oregáno, sůl

olej na pečení

400 g hladké mouky

Postup

Do mléka zašleháme vejce, osolíme, přidáme brambory, mouku a kypřicí prášek.

Vytvoříme husté těsto.

Těsto lijeme na středně rozpálenou pánev s horkým tukem a placky opečeme z obou stran dozlatova.

Houbovou náplň připravíme podušením např. žampionů nebo hlívy ústřičné aj. na osmažené cibulce s kmínem a s plátky ředkviček.

Placku s houbovou náplní srolujeme, nebo jen přeložíme.

Podáváme k pivu.