

Bramborové placky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle. Postupně nastrouhané brambory zbavíme vody. Vymačkanou šťávu z brambor necháme odstát cca 15 minut, aby se usadil škrob. Utřeme česnek se solí, a spolu se škvarkama, kořením a vejcem přidáme ke strouhaným bramborám. Z nádoby se šťávou z brambor slijeme vodu a usazený škrob přidáme rovněž do těsta. Nakonec směs zaprášíme moukou a vypracujeme těsto, které v průběhu smažení občas promícháme. Placky smažíme na rozpáleném tuku, (nikoli oleji) do zlatova z obou stran. Pokud nemáme škvarky, můžeme přidat na kostičky nakrájenou uzeninu, nebo taky nic. Pokud by se placky při smažení trhaly, přidejte trochu polohrubé mouky.