

Bramborové placky ii

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

5 dl mléka

3 lžíce škvarků

3 stroužky česneku

pepř, majoránku, sůl

3 lžíce 6-8 lžic strouhanky, sádla

Postup

Brambory oloupeme, nastrouháme, spaříme horkým mlékem, přidáme dobře rozsekané škvarky, utřený česnek, majoránku, sůl, pepř a strouhanku. Hmotu promícháme a je-li těsto řídké, zahustíme ještě strouhankou. Pekáč vymažeme sádlem, vlijeme do něj připravenou směs, rozetřeme a pečeme v dobře vyhřáté troubě asi 20 minut, až povrch a okraje zrudnou. Horkou placku vyklopíme nalobal, stočíme v závin a nakrájíme na díly. Podáváme se zelným salátem.