

Bramborové placky plněné zelím

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto:

600 g vařených brambor

1 vejce

1 lžíce sádla

170 g hrubé mouky

sůl

Náplň:

50 g slaniny

2 cibule

500 g kysaného zelí

sůl

pepř

koření dle chuti (majoránka, česnek, pálivá paprika, drcený kmín)

škvarky

Na opečení:

sádlo

Na potřetí:

1 vejce

Na posypání:

sezamové semínko

kmín

Postup

Nejdříve si nakrájíme slaninu na malé kostičky osmažíme a přidáme jemně nakrájenou cibuli, orestujeme a přidáme vymačkané a překrájené kysané zelí. Dle chuti okořeníme (přidávám špetku majoránky, 3 lisované stroužky česneku, hrst škvarků, půl lžičky pálivé papriky a drceného kmínu, sůl a pepř) a vše prohřejeme. Náplň necháme prochladnout. Těsto připravíme s jemně nastrohaných brambor, vejce, sádla, soli a hrubé mouky a vypracujeme vláčné těsto. Rozdělíme na 18 malých ``kuliček``, které rozválíme na placičky. Plníme 1 lžící náplně a po přeložení zamáčkne okraje, které ozdobíme vidličkou. Plněné placičky dáme na pečicí papír, pomazeme rozšlehaným vajíčkem a sypeme kmínem nebo sezamovým semínkem. Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut dozlatova. Můžeme též osmažit na pánvičce jsou také dobré, ale v troubě se hezky nafouknou a vypadají lépe. Děláme 6 placiček s kmínem, 6 se sezamem a než se upečou v troubě, 6 jich opeču na sádle. Je to výborná docela zdravá svačina.