

Bramborové placky na plotně

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- vařené brambory ve slupce 1 kg
- polohrubá mouka 200 g
- sůl 1 špetka
- máslo 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené a vychladlé brambory oloupeme, na jemném struhadle nastrouháme, přidáme mouku a sůl a na vále vypracujeme vláčné těsto. Rukama vyválíme několik válečků ze kterých nožem vykrájíme stejné díly a z dílů vyválíme placky o síle asi 0,5 cm a klademe na rozpálená kamna. pečeme z obou stran do zlatova, nakonec je potíráme rozpuštěným máslem. Podáváme teplé i studené.