

# Bramborové pekáče

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Brambory 1 kg
- Hladká mouka 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Sádlo 2 lžíce
- Marmeláda 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nejdříve oloupeme brambory a nastrouháme je najemno, přidáme mouku a sůl a zpracujeme hutné a nelepivé těsto. Uděláme z něho váleček, ze kterého vykrajujeme těsto a válíme je na placičky. Pečeme je na pánvičce nejlépe na sucho bez oleje nebo na kovové desce (pokud je plyn. sporák). Poté placky potíráme rozehřátým sádlem a podáváme je s marmeládou, povidlím a nebo i suché. Velice dobré!