

Bramborové placky ze studených brambor

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- hrubá mouka 100 g
- sůl 1 lžička
- brambory 500 g
- máslo 30 g
- rostlinný tuk 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory ještě teplé oloupeme a necháme vychladnout (nejlépe do druhého dne). Potom je nastrouháme, posypeme moukou, osolíme a přidáme vejce a rozehřáté máslo.

Vypracujeme těsto, rozválíme a vykrájíme malé placky, které smažíme na pánvi po obou stranách dozlatova, nebo je upečeme v troubě na papíře na pečení.

Upečené placky můžeme potírat dušenými jablky, marmeládou nebo špenátem. Podáváme i jako přílohu k dušené zelenině.