

Jemné bramborové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- tvaroh 250 g
- polohrubá mouka 200 g
- brambory uvařené ve slupce □ 750 g
- vejce 2 ks
- **podle potřeby**
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařené a vychladlé brambory oloupeme a nastroháme. Přidáme tvaroh, vejce, sůl, mouku a vypracujeme těsto. Pokud těsto příliš lepí, mouku přidáme.

Na pomoučněném vále z těsta vyválíme plát (asi půl centimetru silný). Kolečkem nebo skleničkou vykrajujeme placičky, které smažíme z obou stran na rozehřátém oleji nebo sádle.

Způsobů podávání jemných bramborových placiček je více. Chutnají samotné, ale využít je můžeme i jako přílohu k zelenině a k masu, nebo podávat pocukrované cukrem a skořicí ke kávě. Ozdobit je můžeme i povidly a šlehačkou či kompotovým ovocem.