

Placky z bramborové kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvrdý tvaroh 100 g
- hrubá mouka 5 lžíce
- bramborová kaše 500 g
- čerstvá petrželka 1 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zbylou bramborovou kaši dáme do mísy, přidáme na jemno nastrouhaný tvaroh, zahustíme hrubou moukou a osolíme. Přimícháme také na jemno nasekanou čerstvou petrželku.

Vzniklé těsto opatrně rozválíme a vykrájíme větší kolečka. Pokud je těsto příliš křehké, odkrajujeme kousky a tvoříme placičky pomocí dlaní.

V pánvi rozpálíme větší množství oleje a placky z bramborové kaše zprudka osmažíme po obou stranách.

Placky z bramborové kaše necháme odsát od přebytečného tuku na papírovém ubrousku a podáváme jako chuťovku či přílohu.