



Bramborové placky z vařených brambor

Ingredience

brambory typu C: **600 g**
polohrubá mouka: **100 g**
malé vejce: **1 ks**
sůl
hladká mouka
sádlo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě doměkka, oloupeme a necháme vychladnout. Na pracovní desku nastrouháme nahrubo brambory, přisypeme mouku, sůl, rozklepneme vajíčko a vypracujeme těsto. Tvoříme tenké bramborové placky, které opékáme na rozehřátém sádle na pánvi z obou stran dozlatova. ...

Bramborové placky z vařených brambor - recept

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě doměkka, oloupeme a **necháme vychladnout**. Na pracovní desku nastrouháme nahrubo brambory, přisypeme mouku, sůl, rozklepneme vajíčko a **vypracujeme těsto**. Tvoříme tenké bramborové placky, které opékáme na rozehřátém sádle na pánvi z obou stran dozlatova.

Bramborové placky z vařených brambor se hodí jako příloha k masu nebo kysanému zelí, samotné je podáváme doplněné např. o tvarohový dip.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí