

Bramborové placky pečené na sucho s nádivkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

1379 kalorií , 3 g cukrů , 33 g tuků , 95 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-placky-pecene-na-sucho-s-nadivkou>

Příprava

Zemiaky ošúpeme, postrúhame, pridáme vajcia, múku, soľ, cesnak a koreniny. Vymiešame vláčne cesto z ktorého pečieme na suchej platni okrúhle placky o priemere asi 20cm. Hotové odložíme na teplé miesto. V panvici opečieme na oleji pokrájajú cibuľu. Pridáme pokrájané hriby, podusíme do makká. Nakoniec do zmesi pridáme pokrájané kuracie pečienky (jatra) krátko podusíme, pridáme vajička a prehrievame až do zhustnutia. Nakoniec osolíme a pridáme petržlenovú vňať. Hubovo pečeňovou zmesou naplníme placky, každú preložíme na polovicu a vrch polejeme smotanou.



Tip k receptu

Toto jedlo podávame teplé so zeleninou. Namiesto smotany môžeme dať biely jogurt alebo tatársku omáčku.

Ingredience

- ✓ Bramborové těsto: 500 g brambor
- ✓ 2 vejce
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška drceného kmínu
- ✓ 1 lžička zelené majoránky
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 80-100 g hladké mouky
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ Náplň: 200 g kuřecích jater
- ✓ 200 g čerstvých nebo mražených hříbků
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 vejce
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 1 lžíce zelené petrželové nati

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Svačinka