

# Bramborové placky se zelím



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**1285** kalorií , **3 g** cukrů , **15 g** tuků , **50 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-placky-se-zelim>

## Příprava

Brambory oloupeme, nastrouháme a pokropíme horkým mlékem. Osolíme, opeříme, ochutíme kmínem, prolisovaným česnekem a majoránkou. Přidáme okapané, překrájené kysané zelí, vejce a tolik mouky, abychom těsto zahustili. Do rozehřátého oleje lžící klademe bramborové těsto, rozetřeme ho na placku, uhladíme povrch a pečeme z obou stran dozlatova. Hotové bramborové placky klademe na papírové ubrousky, aby se zbavily přebytečného tuku. Podáváme je horké, dokud jsou křupavé. Vynikající jsou třeba k pivu nebo jako dobrá příloha k masu.

## Ingredience

- ✓ 800 g brambor
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 4 lžičky majoránky
- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 400 g kyselého zelí
- ✓ olej na smažení
- ✓ 1 špetka kmínu
- ✓ 4 stroužek česnek
- ✓ 2 ks vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

