Bramborové placky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

659 kalorií , **1 g** cukrů , **51 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/bramborove-placky

Příprava

Brambory očistíme a nastrouháme na struhadle najemno. Necháme chvíli stát do doby, než pustí vodu, vymačkáme ji a pak slijeme. Přidáme vejce, koření, prolisovaný česnek, hladkou mouku - všechny ingredience dle chuti můžeme přidat či ubrat. Tyto přísady pořádně promícháme, nejlépe rukou, aby se koření dostalo všude a vše se dobře spojilo. Z těsta tvoříme nebo lijeme placky na horký tuk a smažíme dozlatova.

Tip k receptu

Dietnější verze: Brambory můžeme také nastrouhat nahrubo a spojit jen vajíčkem, bez mouky. Smažíme na troše olivového oleje nebo nasucho. Proto, abychom docílili krásně zlatavé barvy při smažení placků, přilijeme během přípravy do těsta trošku vařícího mléka.

Ingredience

- 5-6 větších brambor
- 2-3 lžíce hladké mouky
- 2 vejce
- 1 lžička soli
- 1 lžička mletého černého pepře
- 1-2 lžičky kmínu
- 2 lžičky majoránky
- 5 stroužků česneku
- 50 ml olej či sádla na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Chudý student, Hlavní chod