

# Kynuté bramborové placky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 6

2388 kalorií , 10 g cukrů , 55 g tuků , 66 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-bramborove-placky>

## Příprava

Z vlažného mléka, cukru a droždí připravíme klasický kvásek a necháme ho na teplém místě vzejít. Do mísy dáme mouku, přilijeme vzešlý kvásek, přidáme solamyl, vejce, olej, rozmačkané vařené brambory a trochu soli. Vypracujeme těsto a necháme ho chvíli vykynout. Z těsta uděláme placky, které necháme zase chvíli kynout. Pečeme je v troubě na 200°C. Hotové placky pomazeme rozpuštěným máslem.

## Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 2 lžíce Solamylu
- ✓ 1 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 vařené brambory
- ✓ 42 g droždí (kvasnice)
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 lžička cukru krystal
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rodina, Hlavní chod, Svačinka

