

Bramborové placky s povidly a mákem

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Švestky vypeckujeme a dáme dusit s asi 50 ml vody. Přidáme koření, můžeme přidat lžici rumu a po chvíli cukr. Průběžně mícháme do zhoustnutí a vydušení vody. Přimícháme povidla, ještě chvíli povaříme a dochutíme. Případně dosladíme. Brambory den předem uvaříme. Nastrouháme na jemno a spojíme s moukou, vejci a solí na pevné těsto. Těsto rozdělíme na stejné kousky a ty rozválíme do tenké placky. Ty opékáme z obou stran na suché teflonové pánvi do zlatova. Opečené placky potíráme máslem. Naplníme rozvařenými švestkami, přehneme na půl a sypeme mletým mákem smíchaným s cukrem. Ihned podáváme.

Ingredience

- **Brambory** - 750 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Cukr moučka** - 20 g
- **Švestky** - 250 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 12 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 50 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

