

Bramborové placky

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory opláchneme a uvaříme ve vodě. Necháme je vychladnout. Pak je nastrouháme a posypeme hrubou moukou, osolíme a zaděláme s vejcem a rozešřátým máslem. Z hmoty uděláme těsto na bramborové placky. Vypracované těsto rozválíme a vykrojíme na jednotlivé malé placky. Bramborové placky smažíme na rozpálené pánvi s olejem z obou stran do zlatova.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Vejce** - 50 g

