Recept na bramborové placky nebo také lokše, podle mojí babičky

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/recept-na-bramborove-placky-nebo-take-lokse-podle-moji-babicky.html

Bramborové placky babička podávala zásadně na sladko. Pekla je vždy, když jí zbyly vařené brambory. Mám je velmi ráda a po dlouhé době v mé kuchyni zažívají renesanci. Řeknu vám, že bramborové placky se švestkovými povidly nebo jen tak pocukrované jsou velká lahůdka.

Na přípravu 7 kusů bramborových placek o průměru 16 cm budeme potřebovat

- 400 g uvařených brambor
- 130 g hladké mouky
- 4 g soli
- Lžíci sádla nebo másla na pomaštění
- Litinovou pánev na pečení
- Štětec nebo mašlovačka na potírání placek

Postup přípravy bramborových placek

Litinovou pánev nebo plotýnku necháme zahřívat. V kastrůlku rozehřejeme sádlo nebo máslo na pomaštění placek a připravíme si mašlovačku nebo štěteček na potírání placek.

Uvařené, oloupané a studené brambory nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme mouku, sůl a vypracujeme těsto, z kterého uděláme váleček asi jako na bramborové knedlíky.

Části těsta odkrajujeme a na pomoučeném vále rozvalujeme na tenké placky silné 2-3 mm.

TIP: Budete-li chtít, aby všechny placky byly stejně velké a hezky vypadaly, použijte k vykrajování kastrůlek. Těsto rozválejte a obráceným kastrůlkem vykrajujte placky. Já jsem použila kastrůlek o průměru 16 cm.

Do rozpálené litinové pánve vložíme placku a necháme ji postupně opéct z obou stran. Netrvá to déle než 3 – 4 minuty. Upečenou placku přemístíme do misky a jednu stranu potřeme sádlem nebo máslem.

Placky vrstvíme na sebe, udrží se déle teplé.

Babička je ještě přiklopila větším hrncem. Když se nesnědly najednou a zbyly do druhého dne, přiklopené je lehce prohřála v troubě a k snídani je namazala švestkovými povidly. Je to moje vzpomínka na dětství.

ZKUŠENOST

U bramborového těsta mám vyzkoušeno, a je jedno, zda se jedná o knedlíky, šišky či placky, že poměr brambor a mouky je vždy 3 : 1 (např. 300 g brambor a 100 g mouky). Rozdíl je pouze v tom, že do bramborových knedlíků a bramborových šišek přidávám hrubou mouku a do bramborových

placek mouku hladkou.

Zapamatujte si, poměr brambor a mouky vždy 3 : 1.

A na závěr malá rada. Budete-li připravovat více placek, zadělejte si těsto postupně, třeba na 2x. Bramborové těsto velmi rychle řídne a hůř se s ním pracuje. Na podsypání se pak musí použít více mouky a placky jsou pak tužší.