# Bramborové placky II. ze zbylých šťouchaných brambor

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/bramborove-placky-ii-ze-zbylych-stouchanych-brambor.html

Někdo je masový, někdo je na sladké, já jsem bramborová. Kdykoli nám zůstanou nespotřebované uvařené brambory, připravuji z nich bramborové placky. Někdy záměrně uvařím i brambor více.

## Na přípravu 15 ks bramborových placek o průměru 7 cm budeme potřebovat

(množství je orientační, ale vždy platí poměr 3 díly brambor, 1 díl mouky)

- 500 g šťouchaných brambor z předešlého dne (měla jsem i se smaženou cibulkou)
- 85 g hladké mouky
- 85 g polohrubé mouky + na podsypání na vál
- 1 syrové vajíčko
- 3 g soli
- Vykrajovátko o průměru 7 cm
- 2 čajové lžičky oleje na pánev
- 1 ubrousek
- Sádlo na pomazání placek

## Postup přípravy bramborových placek II. ze zbylých šťouchaných brambor

Teflonovou nebo litinovou pánev položíme na zdroj tepla a začneme zahřívat.

Šťouchané brambory dáme do mísy, zasypeme je smíchanou hladkou a polohrubou moukou, přidáme sůl a rozklepnuté vajíčko.

Těsto nehněteme, protože bychom z brambor vytlačovali vodu. Na přípravu použijeme vidličku a jen směs promícháváme. Nakonec dlaněmi v míse shrneme těsto do koule. Nehněteme.



**Vidličkou do těsta zapracujeme mouku**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Pomoučíme si vál. Na vál vyklopíme kouli bramborového těsta a pomoučeným válečkem zlehka vyválíme placku vysokou asi 1 cm.

Vykrajovátkem nebo skleničkou o průměru 7 cm vykrajujeme kolečka.



**Z placky vykrajujeme kolečka**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Na talířek nalijeme 2 čajové lžičky oleje. Zmuchlaný ubrousek namočíme do oleje a ubrouskem potřeme dno horké pánve.

Na dno pánve vedle sebe vyskládáme kolečka a opékáme je do zlatohnědé barvy, trvá to cca 1 minutu. Pak kolečka obrátíme a opékáme je i na druhé straně.

Z okrojků těsta uděláme opět kouli a znovu rozválíme. Vykrajujeme do úplného spotřebování těsta.



**Upečené placky potřeme rozpuštěným sádlem**
*Zdroj:Marcela Hackerová*

Před vložením další dávky placek do pánve dno opět potřeme ubrouskem namočeným v oleji.

**Teplé upečené placky potíráme rozpuštěným sádlem.**

Bramborové placky jsou výborné jako příloha, třeba k rybě nebo husté polévce.

Chutné jsou i druhý den studené jako svačina. Bramborové placky jsou příloha, která se nedá zkazit a potěší i vaše chuťové pohárky.