

č. 6

Bramborovo – kroupové placky se zelím

10 porcí

Ingredience:

60 g	brambory
10 g	pohanka
10 g	ovesné vločky
1,5 dcl	mléko
2 stroužky	česnek
2 lžíce	máslo
1 lžíce	hrubá mouka
½ lžíce	drcená majoránka
1 lžička	drcený kmín
	sůl

Postup přípravy:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nastrouháme. Ovesné vločky namočíme do mléka, necháme nasát a zbytek mléka scedíme. Potom spaříme ovesné vločky vroucí vodou a na mírném ohni 5 minut vaříme a dalších 10 minut necháme pojit pod poklicí. Brambory, pohanku, ovesné vločky, prolisovaný česnek, koření a sůl v míse smícháme a vytvarujeme placky, které jemně posypeme hrubou moukou. Připravené placky dáme do vymazaného pekáče a pečeme v předehřáté troubě zhruba na 100 st. C. po dobu 20 minut.

Teplé placky pomazeme rozpuštěným máslem. Možno podávat se zelím nebo zel. čalamádami. Další možností je vynechat při přípravě placek majoránku, kmín, soli jen minimum. Takto připravené placky lze podávat na sladko, potřeme povidly, sypané mákem a polité rozpuštěným máslem.

