

Bramborové placky s Jihočeskou nivou Premium

🕒 25 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (3–4 porce)

- 400 g vařených brambor (ideálně uvařené den předem)
- 120 g Jihočeské nivy Premium
- 1 vejce
- 4–5 lžic polohrubé mouky
- špetka soli
- špetka pepře
- majoránka (volitelné)
- olej na smažení



Návod na přípravu:

Brambory nastrouháme najemno a promícháme s vejcem, moukou, majoránkou, solí a pepřem. Vmícháme nadrobenou Jihočeskou nivu Premium a vytvoříme vláčné těsto. Vytvarujeme placky a smažíme je na malém množství oleje dozlatova z obou stran. Placky podáváme teplé, ideálně s čerstvou zeleninou nebo salátem.