

# Bramborové placky s uzeným masem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**2944** kalorií , **4 g** cukrů , **28 g** tuků , **79 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-placky-s-uzenym-masem>

## Příprava

Teplé zemiaky prelisujeme na dosku, přidáme mouku s kypřiacim práškom a vajíčkami. Zamiesime cesto, do ktorého primiešame posekané údené mäso a petržlenovú vňať. Z cesta nakrájame kúsky, rozvaľkáme na placky, hrubé asi 10 mm, obalujeme ich v rozšľahanom vajci a v strúhanke. Pražíme ich na masť po oboch stranach do zlatova.

### Tip k receptu

Podávame ich ihneď s čerstvými šalátmi alebo dusenou zeleninou. Môžeme ich potrieť zakysanou smotanou.

## Ingredience

- 600 g uvařených brambor
- 150 g hladké mouky
- 2 vejce
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 200 g vařeného uzeného masa ( nadrobno posekane)
- 1 lžička čerstvé petrželové natě
- Na obalování: 2 vejce
- 1 hrneček strouhanky
- špetka soli
- 100 g sádla na smažení

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,  
Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

