

# Řepové placičky s bramborem na rozmarýnu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**308** kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** BB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/repove-placicky-s-bramborem-na-rozmarynu>

## Příprava

Z řepy odkrojíme slupku a na jemno nastrouháme. Přidáme celé vejíčko, hořčici a strouhanku dle potřeby, aby se nám spojilo. Dle chuti osolíme a okořeníme, já mám raději planější jídla. Druhy koření můžete zvolit rovněž dle svých preferencí.

Pánev pokapeme olivovým olejem, vytvoříme placičky (můžete použít formičky na volské oko) a lehce osmahneme z obou stran.

Brambory uvaříme na plátky a poté na trošce olivového oleje osmahneme s rozmarýnem.

## Ingredience

- 2 ks střední řepy
- 1 ks vejce
- 2 lžičky oregana
- 6 ks brambor
- 2 špetky soli
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 špetka pepře
- 4 lžíce strouhanky
- 2 lžičky rozmarýnu

## Kategorie

Česká, Vegetariánská, Rychlovka, Štíhlá slečna

