



Bramborové placky se škvarky



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Smažení

Suroviny

1 lžička Kmín celý Avokádo

2 vejce

3 stroužky česneku

600 gramů brambor

300 gramů hladké mouky

Alpská sůl s jódem

150 gramů vepřových škvarků

sádlo

Způsob přípravy

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme vychladnout. Nastrouháme je na jemném struhadle, vložíme do misky a přidáme sůl, kmín, vejce, prolisovaný česnek, najemno pomleté škvarky a prosátou mouku. Vypracujeme hladké těsto, které rozválíme na pomoučněném vále na 0,5 - 1 cm silný plát. Pomocí kulatého vykrajovátko, nebo skleničky vykrajíme kolečka, která smažíme z obou stran v rozpáleném sádle.

Bramborové placky se škvarky jsou výborné jen tak, nebo jako příloha například ke guláši.