



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Žiadne.

Dolnozemske placky

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Zemiaky, 600g
- Vajce, 2ks
- Cesnak, 4 strúčiky
- Múka. 40G
- Soľ
- Majoránka sušená 1 PL
- Olej
- Korenie čierne mleté
- Bravčové mäso mleté (30% tuk), 650g
- Cibuľa , 1 stredne veľká
- Cesnak, 2-3strúčiky
- Zmes korenia na klobásu 1PL
- Drvené paradajky, 60g
- Masť bravčová, 1PL
- Fazuľa biela maslová bez nálevu
- Smotana kyslá, 160ml
- Syr eidam strúhaný

POSTUP

Očistené zemiaky nastrúhame, osolíme, pridáme vajcia, korenie, majoránku a múku. Zamiešame poloriedke cesto. Na oleji upečieme placky do zlatista. /1 ks cca 50-60 g/

Na masť opečieme cibuľu nakrájanú na drobno, pridáme mäso premiešané s koreninovou zmesou opečieme, pridáme drvené paradajky, prikryté dusíme za občasného podlievania vodou, ak je to potrebné, cca 30 min. Na záver pridáme fazuľu a krátko prevaríme.

Placky 2 ks / ako predjedlo 1 ks/ naplníme, posypeme strúhaným syrom a zapečieme. Podávame s kyslou smotanou.