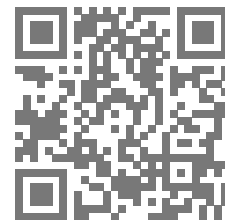


MALÉ BRYNDZOVÉ PLACKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



NA MALÉ BRYNDZOVÉ PLACKY BUDETE POTREBOVAŤ:

4 stredne veľké zemiaky, 125g májovej bryndze, 2 jarné cibulky, 2 hrste baby špenátu, 1 vajce
trochu pažitky, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, 1 chilli papričku, hrst hrubej strúhanky, oriešok masla a
trochu oleja na vysmážanie

A TAKTO NA TO:

Zemiaky uvarte v šupke v jemne osolenej vode. Keď sú hotové nechajte ich vychladnúť, očistite a v miske rozmiaždite vidličkou. Môžete ich samozrejme aj nastrúhať, na tom jednoducho nezáleží. K zemiakom pridajte bryndzu, najemno nasekaný mladý špenát a tiež nasekanú cibuľku. Trochu pažitky, chilli, jedno vajce, hrst hrubej strúhanky, osolte a okoreňte. Všetko poriadne premiešajte. Masa by mala byť dostatočne tuhá, aby sa vám na panvici nerozpadala.

Tvarujte placky rovnakej veľkosti ako na burgre. Nech to má svoju hrúbku, dosiahnete tak super stred a zapečené okraje. Placky vysmážajte z každej strany asi 3 minúty na troške masla a oleja. Na tanieri ich dozdobte maslom a pažitkou. Ja osobne som si ich najviac vychutnal len tak, čisté, možno s pohárom mlieka. Vy si ich samozrejme môžete doplniť o zeleninový šalát, kyslú smotanu a podobne.



COOLINARI.SK FOOD BLOG

Nájdete nás aj na:
facebook.com/coolinari.sk | instagram.com/coolinari | pinterest.com/coolinari

