

Podlesníky



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Hlavné jedlá; Prívarky, omáčky, prílohy

Existuje vôbec niekto, kto by nemal rád podlesníky, resp. zemiakové placky? Recept je ľahký a dá sa pripraviť aj s náhradami múky a bez tuku. Najlepšie chutia pečené na peci a potreté maslom :) A dajú sa použiť aj ako príloha k mäsu, napríklad k restovanej pečienke alebo k bravčovému soté s lečom :) V niektorých regiónoch sa podávajú s bryndzou alebo s kapustou a slaninkou.

Suroviny:

800 g zemiakov
1 cibuľa
olej - nemusí byť
300 g polohrubej múky
1 vajce
soľ, drvená rasca,
majorán, čierne korenie
3 strúčiky cesnaku

Postup práce:

Na jemnom strúhadle postrúhajte očistené zemiaky. Môžete ich aj rozmixovať, ale nesmie to byť úplne dohľadka. Pridajte vajíčko, soľ, majoránku, korenie, a rascu. Cesnak popuňte, cibuľu nasekajte úplne najemno a pridajte k zmesi. Nakoniec postupne, podľa potreby, prisypujte múku. Všetko spolu zmiešajte a ochutnajte či je dosť soli. Na rozohriatom oleji alebo masti vytvorte z cesta placku a z oboch strán opečte. Niekedy je ideálne upiecť prvý podlesníček na skúšku a podľa toho zmes dochutiť. Pre deti je vhodné menej soli a korenia. Môžete prvých pár podlesníkov okoreniť menej a korenie pridať až ku koncu, keď už budete piecť len pre seba :) V prípade, že máte dobrú panvicu, dajú sa podlesníky piecť aj úplne bez tuku. Najlepšie chutia pečené na peci a potreté maslom :)