

# Bramborové placičky se Sýrem na pánev

🕒 5 minut

náročnost ●●○○

Pochoutka dětství nejednoho z nás s výjimečnou kombinací Sýra na pánev.



## Ingredience

na 2 porce

- 5 syrových brambor
- struhadlo
- 4 lžíce hl. mouky
- 1 vejce
- lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- Sýr na pánev dle chuti (100 g)
- cibulka
- 1 lžička švestkových povidel
- 1 lžička chilli omáčky

## Návod na přípravu:

Brambory oškrabeme, nastrouháme, přidáme hl. mouku, vejce, sůl a vytvoříme těsto na bramborové placičky. Ty opékáme na suché rozpálené pánvi. Mezi tím orestujeme cibuli a připravíme švestkou omáčku (švestková povidla a chilli omáčka) a opečeme Sýr na pánev z obou stran (opravdu stačí jen 2-3 minuty z každé strany). Skládáme na sebe, placička, omáčka, Sýr na pánev, placička, omáčka, sýr,... Dozdobit můžeme zeleninou, kterou zrovna najdeme doma. Pokud budete chtít udělat jednu velkou placičku, můžete zabalit jak vidíte na obrázku. Dobrou chuť!

Další recepty se Sýrem na pánev najdete na [www.syrnapanev.cz](http://www.syrnapanev.cz)