

Zemiakové placky Do 30 min



Nutričné hodnoty

Energia 488,9 kcal / **Bielkoviny** 9,9 g / **P** (fosfor) 198,9 mg / **K** (draslík) 1 189,2 mg / **Na** (sodík) 460,6 mg

Ako na to?

Umyté a olúpané zemiaky nastrúhame najemno. Prebytočnú vodu zlejeme a pridáme korenie, múku, vajce. Spravíme cesto. Na rozpálenom oleji pečieme malé placky. K zemiakovým plackám sa výborne hodia miešaný šalát so syrom.

Čo budete potrebovať?

zemiaky	250 g
vajce	20 g
múka hl	20 g
olej	20 g
čierne korenie	
utřený cesnak	
majoránka	
štipka soli	