

## Kartoffelplätzchen mit Grieben/ Grammeln und Sauerkraut

- › 500 g gekochte Kartoffeln
- › 200 g glattes Mehl
- › 1 Ei
- › Grieben/Grammeln je nach Geschmack
- › 150 g Sauerkraut
- › Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: **LEICHT**  
 DAUER: **30 min.**  
 PORTIONEN: **ca. 26 STÜCK**



### Tipp:

Die Plätzchen mit viel Gemüse servieren.

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln schälen, reiben, Mehl und Ei dazugeben. Das Kraut ausdrücken und kleinschneiden, ebenso die Grieben/Grammeln. Alles zu einem feinen Kartoffelteilg vermischen. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und kleine Ringe ausstechen. Diese können entweder in Öl gebraten werden, dabei blasen sie sich auf und haben eine knusprige Kruste, oder sie werden im Ofen bei ca. 200 °C goldbraun gebacken.

## Bramborové placky se škvarky a zelím

- › 500 g vařených brambor
- › 200 g hladké mouky
- › 1 vejce
- › škvarky podle chuti
- › 150 g kyselého zelí
- › sůl, pepř

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**  
 DOBA PŘÍPRAVY: **30 min.**  
 PORCE: **cca 26 kusů**

### Tip:

Placky podáváme s vydatnou zeleninovou oblohou.



Vařené vychladlé brambory oloupeme a nastrouháme, přidáme mouku a vajíčko. Zelí vymačkáme a nakrájíme na malé kousky, stejně jako škvarky. Vše smícháme do jemného bramborového těsta, které vyválíme na tloušťku cca 1 cm a vykrajujeme z něho kolečka. Ta můžeme osmažit na oleji, kde se nafouknou a udělá se na nich krásná křupavá kůrčička, nebo je můžeme upéct v troubě dozlatova při cca 200 °C.

