Domácí hashbrown

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 ks	větší brambory
	sůl



Postup přípravy

Brambory očistíme (neloupeme) a dáme je vařit. Nevaříme je úplně doměkka, ale tak by nám šly dobře nastrouhat. Uvařené brambory oloupeme, nastrouháme na větším struhadle a vymačkáme z nich přebytečnou vodu a prosolíme. Se solí si dejte pozor, protože brambory poté už nebudeme proplachovat. Ještě jednou vymačkáme zbytek vody a z těsta začneme tvořit placičky, které vložíme do vaflovače nebo toustovače. Pečeme zhruba 10 minut dokud brambory nejsou krásně křupavé a zlatavé.

Podáváme buď k snídani nebo jako svačinu například s kečupem.

Hashbrown je typická americká snídaňová bramborová placka. Podává se například s párečky, volským vejcem nebo fazolemi.