

# sejkory

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Fons Beníšky)

vegetariánské

název	množství (na 36 porcí)	
Brambory	1 kilogramy	
Máslo	250 gramy	nebo sádlo
Mouka - hladká	150 gramy	
Mléko	20 mililitry	
Vejce slepičí	2 kusy	
Koření - pepř černý		
Koření - majoránka, sušená		2 lžičky / 36 porcí
Česnek [stroužek]	3 stroužek	
Sůl		

## návod k přípravě

Brambory oloupeme a omyjeme. Nastrouháme na jemném struhadle a vymačkáme přebytečnou tekutinu. V trošce mléka rozšleháme vejce a přilijeme k bramborám, přisypeme hladkou mouku a směs okořeníme majoránkou a pepřem. Česnek utřeme se solí a přidáme do těsta. Všechno důkladně promícháme. Rozpálenou teflonovou pánev potřeme trochou sádla a těsto rozprostřeme do tenčí vrstvy. Placky zprudka opečeme po obou stranách. Před podáváním sejkory potřeme sádlem nebo máslem.

## úkoly

recept nemá úkoly