

Žitné placky

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej na pečení

0,5 lžičky medu

0,5 lžička mořské soli

50 ml podmáslí

1 vejce

50 g strouhaného sýra

0,5 lžičky mletého fenyklu

1 lžíce sekané petrželky

20 g žita

50 g žitného celozrnného šrotu

50 g pšeničné celozrnné mouky

300 g karotky

1 a 0,5 lžíce másla

Postup

Žito necháme přes noc namočit. Přidáme šrot a necháme 10 minut vařit. Slijeme. Smícháme s moukou, vejcem, podmáslím, solí a polovinou petrželky. Přikryté necháme 0,5 hodiny odležet.

Karotku podélně navroubkujeme a nakrájíme na plátky. Rozehřejeme olej a z těsta upečeme zlatohnědé placky. Posypeme sýrem a krátce opečeme.

Karotku podusíme na másle a pečeme s trochou vody. K tomu přidáme zbývající petrželku a med.