

Škvarkové placky - kynuté

Kategorie: Slané moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hladké mouky

1 kostka droždí

1 vejce

0,5 kg mletých škvarků

2 PL sádla - rozehřáté

0,75 l mléka (dle potřeby)

Postup

Do mísy nasypeme hl. mouku, přidáme vykynutý kvásek, vejce, leté škvarky, sádlo a zaděláme mlékem dle potřeby. Těsto by nemělo být řídké. Samozřejmě, že těsto nesmíme zapomenout i osolit.

Necháme asi 1 hod. kynout na teplém místě.

Po vykynutí děláme z těsta menší placky, které dáme na vymaštěný plech a necháme ještě chvíli kynout. Pak teprve dáme do rozehřáté trouby upéct do růžova.

Poznámka

Doporučená příloha:

Čaj, bílá káva.