Škvarkové placky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

300 g hrubé mouky
150 g hladké mouky
400 g vepřových škvarků
2 vejce
150 mll mléka
10 g droždí, sůl

Postup

Vepřové škvarky nasekáme nadrobno, spojíme je s hrubou moukou a polovinou mouky hladké, vejcem, droždím rozmíchaným ve vlažném mléce a osolíme. Zaděláme tuhé těsto a necháme ho odpočinout. Poté z těsta rozválíme na pomoučeném vále placku, tvořítkem vypichujeme kolečka, která narovnáme na plech a podle chuti ještě na povrchu osolíme. Škvarkové placky pečeme ve vyhřáté troubě po obou stranách do červena. Podáváme horké nebo studené. Vhodným doplňkem je hlávkový salát nebo okurkový salát se smetanovou zálivkou.