

Katama - kynuté placky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 3h 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 3h 35min , Porce: 3

2049 kalorií , 4 g cukrů , 154 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/katama-kynute-placky>

Příprava

Do misky dáme mouku, sůl, cukr, droždí a mlékem zaděláme pružné těsto. Mísu zakryjeme utěrkou a odložíme na 3 hodiny do tepla. Cibulky si nasekáme nadrobno. Vykynuté těsto rozdělíme na třetiny. Z každé třetiny vyválíme tenkou placku, posypeme ji nasekanou cibulkou a z jedné strany stočíme do válečku. Váleček stočíme do šneka. Šneky opět vyválíme na placky. Každou placku propícháme na několika místech vidličkou, aby se nekroutila při smažení. Placky zvolna usmažíme v rozeřtém oleji dozlatova.



Tip k receptu

Přikusujeme k polévce nebo zeleninovému salátu. Jsou opravdu dobré i jen tak samotné, doporučuji rovnou udělat z dvojité dávky 6 placek.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 120 ml vlažného mléka
- ✓ 1 lžička sušeného droždí
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice
- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ rostlinný olej

Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka

