

Suprové tvarohové placičky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

3348 kalorií , **0 g** cukrů , **237 g** tuků , **145 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/suprove-tvarohove-placicky>

Příprava

Do tvarohu vmícháme žloutky, špetku soli, cukr, strouhanku a mouku. Z bílků ušleháme tuhý sníh a lehce vmícháme do těsta. Lžící tvoříme na pánvi placičky a smažíme dozlatova na rozehřátém oleji. Hotové jen pocukrujeme nebo potřeme povidly a dozdobíme šlehačkou. Podáváme nejlépe ještě teplé.



Tip k receptu

Placičky můžeme udělat i naslano. V tom případě vynecháme cukr a do těsta můžeme přidat špetku pepře a utřený stroužek česneku. Slané podáváme jako přílohu ke špenátu nebo k zeleninovým salátům.



Ingredience

- ✓ 600 g tvarohu
- ✓ 3 vejce
- ✓ 40 g strouhanky
- ✓ 150 g hrubé mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 lžičky cukru krupice
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod