

Škvarkové placky

POTREBUJEME:

300 g polohrubej múky
250 g mletých škvarkov
250 g varených zemiakov
200 ml mlieka
21 g droždia VIVO
10 g soli
1 vajíčko (na potretie)
2 strúčiky cesnaku (na potretie)
tuk na plech

POSTUP:

Všetky ingrediencie na prípravu (múku, mlieko, droždie, soľ) cesta vymiešame na hladkú, nelepivú hmotu. Pridáme škvarky a jemne nastrúhané zemiaky. Vznikne nám tuhšie cesto, ktoré necháme 20 minút odpočinúť. Následne cesto rozvaľkáme na hrúbku 1 cm a vykrojíme z neho kolieska, ktoré poukladáme na vymastený plech a potrieme rozšľahaným žĺtkom a cesnakom.

Pečieme 15 – 20 minút pri teplote 160 – 180 °C.

