

Škvarkové placky

Od spravce

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:27

Popis

Do několika lžic teplého mléka přidáme špetku cukru, lžící hrubé mouky, 20 g rozdrobeného droždí a necháme kynout. Do mísy vložíme 500g hladké mouky, 200 g pomletých škvarků, 1 celé vejce, 1,4 litru mléka, sůl a vzniklý kvásek. Vypracované těsto krájíme na pomoučeném vále na stejné kousky, vyválíme asi 1/2 cm silné placky a klademe na tukem vymazaný plech. Potíráme na povrchu zbylým mlékem a nožem nebo vidličkou tvoříme mřížku. Sypeme mákem a solí. Necháme ještě 15 minut odpočinout a pečeme ve vyhřáté troubě do růžova.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/skvarkove-placky.html>