



Škvarkové placky se zelím

Kynuté těsto:

- 500 g hladké mouky
- 1 sáček Sušené droždí Dr. Oetker
- 2 žloutky
- 120 g škvarků
- 140 g sádla
- 180 ml piva
- 200 g kysaného zelí
- sůl, pepř, kmín

Mouku prosejte do mísy, přidejte sůl, koření, sušené droždí a dobře promíchejte.

Škvarky a zelí posekejte či pokrájejte na menší kousky a společně se žloutky, sádlem a pivem přidejte do mouky. Vypracujte těsto, které nedávejte kynout, ale ihned zpracujte.

Na pomoučněné ploše ho vyválejte na sílu asi 5-6 mm a vykrajujte placky o průměru ca. 7 cm. Klad'te na plech vyložený papírem na pečení a nožem či rádýlkem naznačte mřížku.

Pečte v troubě vyhřáté na 200 stupňů (horkovzduch) asi 20-25 minut, až jsou lehce do zlatova.

Nejlépe chutnají čerstvé hned po upečení, ale skvělé jsou i další dny. Placky je možné i zamrazit.