

# Placičky s buráky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2287** kalorií , **8 g** cukrů , **57 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** Jana Šimková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/placicky-s-buraky>

## Příprava

Do hladké mouky se špetkou soli přidáváme po lžičkách horkou vodu, až zpracujeme tužší těsto. Necháme ho asi půl hodiny zakryté odpočinout. Pak ho rozválíme na placku /jako nudle/ asi 1-2 mm tlustou. Lehce potřeme vlahým sádlem, přeložíme napůl a znovu rozválíme. Opět potřeme sádlem a přeložíme. Toto opakujeme asi 5x. Nakonec vykrajujeme placičky. Potřeme je rozšlehaným vejcem, posypeme sekanými burskými oříšky. Pečeme na vymaštěném plechu v horké troubě. Placičky vytvářejí lístkové vrstvy.

## Ingredience

- 400 g hladké mouky
- 1 dcl horké vody
- 1 slepičí vejce
- 100 g arašídů (burské ořechy, buráky)
- 1-2 lžíce sádla
- špetka soli

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví