

Škvarkové placky s práškem do pečiva



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

9453 kalorií , **1 g** cukrů , **11 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/skvarkove-placky-s-praskem-do-peciva>

Příprava

Nejdříve si připravíme škvarky vylisované z 1 kila vyškvařeného syrového sádla. Všechny suroviny smícháme a uhněteme těsto, dle potřeby ještě dosolíme či přilijeme mléko. Na pomoučném vále vyválíme plát cca 8 mm silný, z něhož vykrajujeme skleničkou kolečka, která smažíme na pánvi na rozpáleném sádle.

Ingredience

- 1 kg sádla
- 1 slepičí vejce
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 500 g polohrubé mouky
- 2-3 lžíce polotučného mléka
- 1/2 lžičky soli

Kategorie

Velikonoce, Obvyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina

