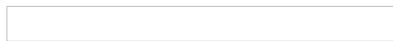


Placka s kukuřicí a šunkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2533 kalorií , **6 g** cukrů , **135 g** tuků , **86 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/placka-s-kukurici-a-sunkou>

Příprava

Na těsto smícháme tvaroh s 1/2 lžičkou soli, olejem a vejcem. Smícháme mouku a kypřící prášek, přidáme k tvarohu a vypracujeme hladké těsto. Zakryté dáme do chladu. Troubu předehřejeme na 220°C. Cibulku nakrájíme na tenká kolečka, šunku na drobné kostičky a kukuřici necháme okapat. Smícháme cibuli, šunku a kukuřici. Těsto prohněteme, rozdělíme na 8 dílů a vyválíme je. Vytvarujeme 8 korpusů cca 12 cm průměr. Smícháme 2 vejce, mléko a smetanu, osolíme a opepříme, šunkovou směs dáme na korpusy, přelijeme vaječnou směsí a posypeme sýrem. Pečeme 30 min. a ozdobíme čerstvou petrželkou.

Ingredience

- 125 g tvarohu
- 3 vejce
- 100 ml mléka
- 5 lžic slunečnicového oleje
- 250 g hladké mouky
- 0,5 lžičky prášku do pečiva
- 4 jarní cibulky
- 100 g vařené šunky
- plechovka kukuřice
- 100 ml smetany
- 100 g strouhaného sýra
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod, Svačinka