

Kukuřičné placky s topinkami II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 140 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sušené chilli papričky 1 lžička
- Krupicový cukr 1 lžička
- Pažitka 1 hrst
- Jarní cibulka 2 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Vejce 2 ks
- Plnotučné mléko 120 ml
- Konzervovaná kukuřice 200 g
- Olej na smažení 1 ks
- Chléb na topinky 4 ks
- Řeřicha na ozdobu 1 hrst
- Hladká mouka 140 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sušené chilli papričky 1 lžička
- Krupicový cukr 1 lžička
- Pažitka 1 hrst
- Jarní cibulka 2 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Vejce 2 ks
- Plnotučné mléko 120 ml
- Konzervovaná kukuřice 200 g
- Olej na smažení 1 ks
- Chléb na topinky 4 ks
- Řeřicha na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, chilli, cukr, nasekanou pažitku a cibulku, sůl a pepř. Přidejte vejce rozšlehaná v mléce a nakonec slitou kukuřici. Na pánvi rozežřejte olej, naběračkou tvořte placičky a osmažte je z obou stran dozlatova. Přendejte je na ubrousek, odstraníte tak přebytečnou mastnotu. Mezitím na trošce oleje opečte topinky. Na talíři je obložte placičkami a ozdobte řeřichou.