Mlinci

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- hladká a polohrubá mouka 300 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, vody a soli vypracujeme tuhé těsto. Rozdělíme na 4 díly a každý kousek vyválíme do tenkého plátu.

Placky dáme na rošt grilu nebo do vyhřáté trouby (cca 230 °C) a pečeme asi 10 minut. Hotové mlince poznáme podle žlutohnědé barvy a puchýřů, které po dotyku praskají.

Před použitím jako přílohy (např. k receptu Krůtí s mlinci po zagorsku) se mlince nalámou do vařící vody nebo vývaru, 2 - 3 minuty se povaří a po sundání hrnce z plotny se nechají cca 5 minut dojít. Voda se slije a mlince se podávají jako těstoviny. Mohou se přidat i do výpeku z pečeného masa a nechají se dopéct 5 minut.