

Kynuté špenátové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- hladká mouka 150 g
- vejce 1 ks
- vlažné mléko 150 ml
- droždí 10 g
- sůl 1 špetka
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- na posypání strouhaný sýr 1 ks
- špenát 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku, vejce, vlažné mléko, droždí a sůl zpracujeme tak, aby vzniklo vláčné těsto. Je nutné ho pořádně promíchat, aby se do droždí dostal vzduch a mohlo dobře nakynout. Potom mísu s těstem přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě přibližně 20 minut kynout. Mezitím si uvaříme špenát a necháme ho vychladnout.

Potom ho zlehka vmícháme do vykynutého těsta. Z takto připraveného špenátového těsta tvoříme placky o průměru asi 10 cm a smažíme je na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Hotové placičky osušíme v papírové utěrce od přebytečného tuku. Podáváme posypané nastrohaným sýrem se zeleninou a kapkou olivového oleje.