

Arabské placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- sůl 2 lžička
- droždí 20 g
- voda 400 ml
- cukr krupice 1 lžička
- hermelín 2 ks
- máslo 1 lžíce
- mouka hladká 600 g

- **Ozdoba**

- pažitka 1 lžíce
- rajčata 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 6

Postup:

Rozmícháme droždí s cukrem, přidáme trochu mouky a vody a necháme vzejít kvásek. Mouku osolíme, přidáme kvásek a vlažnou vodou zaděláme těsto a necháme hodinu kynout.

Tvoříme z něj placky a pečeme je v předehřáté troubě dozlatova. Pak potřeme máslem a na každou položíme kolečko hermelínu. Ještě 5-8 minut necháme v troubě, až se sýr krásně rozteče. Podáváme posypané čerstvou pažitkou.