

Tvarohové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 4 lžíce
- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Sladká smetana 0.5 sklenice
- Netučný tvaroh 750 g
- Rozinky 0.5 sklenice
- Tuk 4 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse smícháme tvaroh s vejci, přidáme smetanu, cukr, mouku a sůl. Všechny suroviny vypracujeme, až vznikne hladké těsto. Rozinky opláchneme, osušíme a vsypeme do tvarohového těsta. Vytvarujeme kuličky a lehce je zploštíme. Na pánvi rozpálíme tuk a placičky po obou stranách usmažíme dozlatova. Podáváme teplé. Nejlépe chutnají polité kysanou smetanou.