

Kožlanské placky bez cukru

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 1 ks
- Mléko 1 ks
- Tuk 80 g
- Sůl 1 ks
- Jablka 500 g
- Máslo 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, vejce, mléko, tuk a trošku soli zamícháme. Vznikne řídké těstíčko, do kterého přidáme na kostičky nakrájená jablka (nestrouháme!). Plech vymažeme máslem. Na talíř si připravíme mouku. Naběračkou nabereme těsto, vhodíme do mouky a lehce obalíme. Klademe na plech, kde z těsta utvoříme placičku velikou asi jako dlaň.

Placičky pečeme z obou stran (přibližně 20 minut). Hotové ještě na plechu z obou stran pomašlujeme rozpuštěným máslem, dáme do misky a přikryjeme utěrkou, aby nebyly tvrdé.