

# Škvarkové placky nekynuté

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Škvarky 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Mléko 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Škvarky umeleme nebo alespoň jemně usekáme. Trochu méně než je škvarků přidáme hladké mouky a promícháme. Z mouky, soli, vejce (vajec) a mléka umícháme hladké, měkké těsto. Necháme chvíli odpočinout. Na pomoučeném vále roztáhneme do placky, doprostřed dáme bochánek škvarků s moukou a vypracujeme jako listové těsto - překládáme a válíme, nebo aspoň uplácáme a roztahujeme. Jsme-li líní, zamícháme škvarky přímo do těsta, ale není to ono.

Těsto vyválíme na půl cm, vykrajujeme (hrncem) placky a pečeme na suché pánvi, nejlépe litinové nebo teflonové. Při pečlivé práci těsto krásně lístkuje.

Podáme s bílou kávou (pánové s pivem).