

Bezlepkové placky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Lučina 100 g
- Bylinky dle chuti 1 špetka
- Parmazán 1 ks
- Chia semínka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu zapněte na 150°C. Z bílků a špetky soli vyšlehejte tuhý sníh. Žloutky vymíchejte s lučinou do hladké hmoty. Podle chuti přidejte i jemně nasekané bylinky, nastrouhaný parmazán, semínka nebo prolisovaný česnek. Dochuťte i trochou pepře. Vmíchejte do bílkového sněhu, pro jistotu můžete přidat i půl lžičky prášku do pečiva. Lžící tvořte na plech vyložený pečicím papírem menší placky, podle velikosti jich bude 8 až 12 kusů. Pečte asi 20 minut dozlatova. Používejte stejně jako chléb.