

Indické placky s česnekovým máslem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- máslo 100 g
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 1.5 hrnek
- česnek 2 stroužek
- voda 1 hrnek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Smícháme hladkou mouku s vodou a solí, uděláme pružné těsto. Musíme počítat s tím, že každá mouka bere vodu jinak. Těsto necháme cca 10 minut odležet. Vyválíme slabé placky na velikost plotýnky.

Než se těsto uleží, rozpuťme máslo s česnekem.

Placky pražíme z obou stran nasucho a ihned po upečení pomazeme česnekovým máslem.

Indické placky s česnekovým máslem jsou výbornou a jednoduchou přílohou při grilování.