

Cibulové placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 3 šálek
- sůl 1 ks
- vejce 2 ks
- jarní cibule 2 ks
- vroucí voda 1 šálek
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si těsto. Do misky nasypeme mouku. Postupně přiléváme vařící se vodu a mícháme vařečkou až vznikne hladké a vláčné těsto. Potom těsto ještě hněteme rukama asi 10 minut. Nakonec přikryjeme navlhčenou utěrkou, aby moc nevyschlo a dáme odpočinout na 10 minut. Po vyjmutí těsto znovu prohněteme.

Najemno nasekáme jarní cibuli. Z těsta vždy odebereme velkou lžící a vyválíme kuličku. Stiskneme ji a vyválíme z ní placku o průměru až 10 centimetrů. Tu posypeme cibulí a špetkou soli. Nakonec potřeme rozšlehanými vejci a co je důležité - překlopíme okraje dovnitř placky a opakovaně vyválíme do ještě většího průměru.

Rozehřejeme pánvi s olejem tak, aby olej byl na celé ploše pánve. Placky pak opékáme z obou stran

dokřupava.