

Lístkové placky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 ks
- máslo 80 g
- sůl 1 ks
- hladká mouka 500 g
- **podle potřeby**
- máslo nebo tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, soli, rozpuštěného másla a mléka (množství podle potřeby) vypracujeme hustší těsto.

Těsto rozdělíme na čtyři díly a z každého vyválíme kulatou placku. Tři placky potřeme máslem a mírně posypeme moukou, položíme je na sebe a navrch dáme čtvrtou. Lehce je k sobě přimáčkeme.

Lístkové placky smažíme na mírném ohni po obou stranách. Podáváme jako přílohu nebo samostatně.