

Křehké placky z patisonu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- patison 1 ks
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 4 lžíce
- drcený kmín 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme jemně nakrájenou cibuli, přidáme nahrubo nastrouhaný patison. Ochutíme kmínem, osolíme a osmahneme. Odstavíme, do zchladlého vmícháme žloutky, mouku a ušlehaný sníh z bílků. Na rozpálený tuk klademe kousky těsta, rozetřeme je na placičky a osmažíme po obou stranách dozlatova.

Poznámka:

Těsto můžeme vylepšit nakrájeným salámem, hrubě nastrouhanou mrkví, apod.