

Škubánkové placky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Škubánky 1 ks
- Vejce 1 balení
- Anglická slanina 1 ks
- Hrubá mouka 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zbylé škubánky dáme do misky, přidáme drobně nakrájenou anglickou slaninu (uzeninu, uzené maso...), 1 - 2 vejce, podle potřeby osolíme a zamícháme. Na prkénko si dáme hrstku mouky, lžící odebereme kousek "těsta" a pomocí mouky uděláme malou a necelý centimetr vysokou placku. Dáme na plech s pečícím papírem potřeným olejem péci při 180°C do křupava. Placky také můžeme smažit na pánvi s troškou oleje. Podáváme se zeleninou nebo zeleninovým salátem.