

Kefírové placičky se sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Polohrubou mouku smícháme s nastrouhaným sýrem, přisypeme sůl, jedlou sodu a zalijeme kefírovým mlékem. Těsto důkladně promícháme a přeneseme na pomoučený vál. Zpracujeme do válečku, který rozkrájíme na jednotlivé šišky. Každou šišku vyválíme do cca 3 mm silné placky. Na pánvi rozpálíme olej a placičky osmažíme z obou stran do zlatova. Na talíři dozdobíme lehkým zeleninovým salátem. Pokud nám placičky zbydou, vyskládáme je do zapékací misky, kus po kusu proložíme pečicím papírem a dáme zamrazit.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g** - 250 g
- **Jedlá soda 15 g** - 3 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká 300 g** - 300 g

