

Karičkové placky

Potrebuje

- - asi 10 lyžíc polohrubej múky
- - 2 vajcia
- - 250 ml kyslej smotany
- - 250 g Karička tehly
- - Olej
- - Soľ

Postup

Smotanu vymiešame s múkou, so soľou, s rožšľahanými vajčkami a s najemno nastrúhanou Karička tehlou. Z cesta vytvarujeme placky, na panvicu nalejeme olej a placky postupne pečieme. Ako príloha môže byť napr. zeleninový šalát.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Dáša z Partizánskeho
náročnosť: nízka
čas: 20
porcie: 3