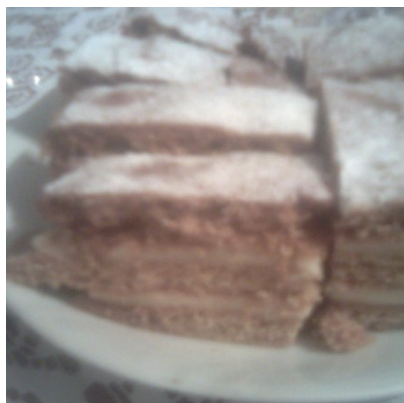


## placek Czeski



### PATRYCJA33



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>mąka</b>	50 dag
<b>cukier puder</b>	15 dag
<b>miód sztuczny</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	5 dag
<b>jajko</b>	1 szt
<b>ocet</b>	1 łyżka
<b>śmietana</b>	4-5 łyżek
<b>masa</b>	
<b>budyń waniliowy</b>	40 g
<b>margaryna</b>	pół
<b>zapach migdałowy</b>	pół
<b>mleko</b>	500 ml
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagnieść ciasto, podzielić na 3 części, rozwałkować i piec pojedynczo 10-15min. Budyń ugotować według przepisu i pod koniec gotowania dodać margarynę i trzymać na małym ogniu i mieszać cały czas, dodać olejek migdałowy. Placki przekładać ciepłą masą.