

## Placek wiejski



### PATRYCJA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>kasza jaglana</b>    | 1/2 kg |
| <b>mąka pszenna</b>     |        |
| <b>cukier</b>           | 20 dkg |
| <b>jajko</b>            | 3      |
| <b>mleko</b>            |        |
| <b>drożdże</b>          | 2 dkg  |
| <b>cukier waniliowy</b> | paczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę ugotować na gęsto na mleku, po czym utrzeć na gładką masę, dodać drożdże rozpuszczone w mleku i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie dodać tyle mąki, aby ciasto było gęste jak na placek. Jajka utrzeć z cukrem waniliowym, dodać do ciasta i całość wyrobić, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie przełożyć na wysmarowaną blaszkę, gdy podrośnie posmarować białkiem, piec.