

## Placek czeski



### PATRYCJA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1/2 kg
<b>jajko</b>	2
<b>margaryna</b>	7 dkg
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>mleko</b>	3 łyżki
<b>cukier</b>	25 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyżej wymienione składniki są na ciasto.

Przygotowanie ciasta:

mąkę wymieszać z sodą, dodać margarynę, wysiekać, dodać jajka rozkręcone z cukrem i resztę składników - zarabiać ciasto. Podzielić na trzy części i upiec trzy placki.

Składniki na masę: pół litra mleka, 5 łyżek kaszy mannej, 2 szklanka cukru pudru, 1 kostka masła

Przygotowanie masy:

cukier utrzeć z margaryną do białości. Z mlekiem i kaszą ugotować budyń i go wystudzić. Do utartej margaryny z cukrem dodawać po trochu wystudzonego budyniu, cały czas ucierać. Gotową masą przełożyć placki, można połączyć polewą.