

## placuszki zakalce



**AGA130982**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>mąka pszenna</b>                | 36 dag   |
| <b>kasza manna</b>                 | 4 dag    |
| <b>cukier puder</b>                | 4 łyżki  |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | 1 szt    |
| <b>sól</b>                         | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę wymieszać ze szczyptą soli zagotować dwie szklanki wody z liściem laurowym kiedy zawrze wziąć garnek z ognia i wsypać całość mąki z dodatkami wymieszać podgrzewać znów i mieszać dopóki masa nie zgęstnieje wyrzucić liść laurowy i wylać masę na blachę zostawić do wystudzenia po upieczeniu pokroić na niewielkie romby i usmażyć na oliwie potem posypać cukrem pudrem i podawać