

Hnětanky

Potřeby:

- ½ kg hladké mouky
- 20 dkg kyselého zelí
- 1 vejce
- 5 lžic sladké smetany
- sůl

Na vále zpracujeme hladkou mouku s kyselým zelím, které jsme pokrájeli. Přidáme vajíčko, sladkou smetanu a sůl.

Vypracujeme vláčné těsto, z kterého vyvalujeme placky na prst silné. Povrch propíchnáme vidličkou, aby se netvořily vzduchové bubliny.

Pečou se na vymaštěném plechu v prudší troubě. Upečené placky na povrchu pomastíme.

Dobrý tip:

Na uválené placky (ještě neupečené) můžeme dát doprostřed celý pepř.



Variantou může být těsto bez vajíčka a bez smetany:



- 1/2 kg zelí
- zhruba stejné množství mouky (spíše o trochu míň, asi 40 dkg)
- 20 dkg nebo 1/4 kg sádla (může se kombinovat se škvarky)
- sůl podle chuti

Uděláme placky a pečeme na 200–210°C až jsou hnetanky lehounce do zlatova.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

<https://kucharka.cesty.in/hnetanky>

Last update: **2024/07/20 19:31**



