

Spařený placky s mákem

Moje maminka moc ráda vařila jídla z bramburů, jenomže to jsou nejpracnější jídla, to není jako teď, teďko sou to samý minutky.

Spařený placky s mákem měl moc rád muj táta, ten si k tomu pak ještě bral hrneček mlíka. To bylo k vobědu, po polívce, a když to zbylo, tak to ještě měl k večeři.

Z vařených bramburů se udělají placky - přidá se do nich jenom mouka a sůl. To těsto musí bejt, aby z toho šly válet placky. Placky se upečou, jenom tak na sucho, pak se spaří s vařící vodou. To se veme jenom vařící voda a tu placku tám jenom tak vycouráš, aby byla vláčná. Ty placky se musí spařit, protože pak sou takový hebký.

Pak se roztrhá na kousky a posype se mákem, kerej se rozemele a smíchá s cukrem. Máma to dávala do jedný mísy a polejvala to ještě máslem. Z tý mísy si to pak každej nabral na talíř a měli sme k tomu sladký mlíko.







From:

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

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/spareny_placky_s_makem

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

