

PLNENÉ CHLEBOVÉ PLACKY



2



25 min

Plnené chlebové placky vám vyrazia dych jednoduchosťou prípravy. Doslova za pár minút pomocou nášho receptu dokážete pripraviť rýchly obed, večeru alebo snack pre vašich najbližších. Stavili sme na chute Slovenska, ktoré sa v našej kuchyni opakujú takmer neustále – tvaroh, slaninka a pažitka.

Plnené chlebové placky sa dajú jesť teplé, ale i na studeno. Pokojne si k nim pripravte jednoduchý jogurtový dip a podávajte ich s teplým mliekom. Výborne sa tiež hodia ako desiata pre deti do školy alebo ako jedlo na vaše výlety. Samozrejme, náplň si môžete prispôsobiť podľa seba. Pridajte nadrobno nasekanú čerstvú červenú papriku, rôzne bylinky ako kôpor alebo mäta. Nebojte sa použiť svoju fantáziu. Plnené chlebové placky totiž ponúkajú totiž ideálnu príležitosť použiť zvyšky z chladničky.

BUDETE POTREBOVAŤ:

300 g hladkej múky
3/4 čajovej lyžičky soli
60 ml olivového oleja
150 ml vriacej vody

1/2 červenej cibule
40 g čerstvého špenátu
4 vrchovaté lyžice tvarohu
hrst nasekanej pažitky
60 g nastrúhaného tvrdého syra
3 plátky slaniny
1/2 čajovej lyžičky treného cesnaku
1 vajce
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte cesto. Do misy nasypete múku, soľ, pridajte olivový olej a vriacu vodu. Vareškou premiešajte a cesto domieste rukou. Vypracujte guľu a prikryte utierkou na 10 minút.
2. Medzitým si nachystajte náplň. V čistej mise zmiešajte tvaroh, nakrájanú cibuľu, špenát, pažitku, na drobno nasekanú upraženú slaninku, nastrúhaný syr, vajce a dochuťte treným cesnakom, soľou a čiernym korením. Všetko spolu dobre premiešajte.
3. Cesto rozdeľte na tri rovnaké časti. Každú časť vyvaľkajte do obdĺžnika, potrite olivovým olejom, okraje cesta preložením zarovnajete a do stredu vyvaľkaného cesta rozotrite tvarohovú náplň. Plnenú chlebovú placku preložením cesta cez náplň uzavrite a okraje riadne prstami zatlačte. Opekajte na olivovom oleji z oboch strán na miernom plameni do zlatista.



CHUTE
SLOVENSKA