

Čirokové placičky

Ingredience:

- 1 hrnek uvařeného čiroku (asi 100 g v suchém stavu)
- 1 větší brambora
- 2 lžíce cizrnové mouky (lze použít špaldu)
- 2 lžíce lahůdkového droždí (tebi)
- 2 prolisované stroužky česneku
- 1 a ½ lžičky majoránky
- sůl
- pepř
- olej

Pracovní postup:

Čirok přes noc namočíme a následující den uvaříme v čerstvé vodě doměkka (cca 50 minut). Bramboru uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a najemno nastrouháme.

Z uvařeného čiroku, nastrouhané brambory, cizrnové mouky a lahůdkového droždí umícháme těsto, do kterého přidáme prolisovaný česnek, majoránku, sůl a pepř.

Vytvarujeme placičky, které na pečícím papíru pečeme ve vyhřáté troubě zhruba 40 minut – než zezlátnou.

Podáváme se zeleninou.

Fotky níže!









