

Snídaňové placky z Jihočeského cottage bez laktózy

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (3 porce)

- 1 balení Jihočeského cottage bez laktózy
- 4 vejce
- 1 balení slaniny
- 4 lžíce hladké mouky
- špetka sušeného česneku
- špetka papriky
- sůl
- pepř
- 2 lžíce olivového oleje
- hrst nasekané pažitky + na ozdobu
- hrst cherry rajčat
- hrst žampionů



Návod na přípravu:

V míse smícháme jedno vejce, Jihočeský cottage, prosátou mouku, sušený česnek, papriku, část pažitky, sůl a pepř podle chuti. Z hotového těsta osmažíme na olivovém oleji placky dozlatova z obou stran. Slaninu orestujeme do křupava a na slaninovém tuku osmažíme žampiony nakrájené na větší kusy a cherry rajčata. Nakonec osmažíme zbylá vejce a servírujeme s plackami. Na závěr posypeme zbylou pažitkou.