

Zemiakové placky so slivkami a makom

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Slivky vykôstkujeme a dáme dusiť s asi 50 ml vody. Pridáme korenie, môžeme pridať lyžicu rumu a po chvíli cukor. Priebežne miešame do zhutnutia a vydusenia vody. Primiešame lekvár, ešte chvíľu povaríme a dochutíme. Prípadne dosladíme. Zemiaky deň vopred uvaríme. Nastrúhame najemno a spojíme s múkou, vajcami a soľou na pevné cesto. Cesto rozdelíme na rovnaké kúsky a tie rozvaľkáme do tenkej placky. Tie opekáme z oboch strán na suchej teflonovej panvici dozlatista. Opečené placky potierame maslom. Naplníme rozvarenými slivkami, prehneme na polovicu a posypeme mletým makom zmiešaným s cukrom. Ihneď podávame.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Zemiaky** - 750 g
- **Cukor kryštál** - 25 g
- **Mak mletý modrý** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 10 g
- **Slivky** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Slivkový lekvár** - 10 g
- **Škorica mletá** - 12 g
- **Klinček celý** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

