

Placky z ryžovej múky

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do menšieho hrnca dáme šálku vody (použili sme šálku s objemom 250 ml), soľ a privedieme ich k varu. Za stáleho miešania prisypeme ryžovú múku a varechou vymiešame do zmesi, ktorá síce bude vyzerat' hrudkovito, ale to je v poriadku.

Hrnec stiahneme z ohňa a ryžovú zmes v ňom necháme odpočívať asi 10 minút.

Jemne si naolejujeme ruky a začneme cesto miesiť, aby sa pekne spojilo do jedného celku / do gule. Tú rozdelíme na 6 rovnakých častí. Každú časť ručne vygúľame do guľičky, vložíme ju medzi dva hárky papiera na pečenie a valčekom vyvalkáme na placku hrubú asi 3 mm. Tento postup zopakujeme so všetkými kúskami cesta.

Panvicu s neprilnavým dnom nasucho dobre rozpálime a placky na nej opekáme z oboch strán podobne ako lokše, kým sa na nich nespravia upečené flaky, zopár minút z každej strany.

Placky môžeme naplniť mäsom, zeleninou alebo ich použiť ako prílohu k hustej zeleninovej polievke.

Ingrediencie

- **Ryžová múka** 200 g - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

