

# NajPečenie



## Pečené cuketové placky

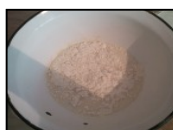
Najlepšie slané placky. Recept na tieto cuketové placky vám bude zaručene chutiť.

### Potrebuje:

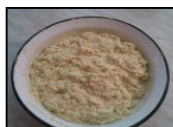
#### cesto

1 kg	hladká múka
100 g	kvasnice
250 g	Palmarín roztopený
1/2 ks	prášok do pečiva
1 ks	vajce
trochu podľa potreby	soľ
trochu podľa potreby	mlieko
celá podľa potreby	nastrúhaná cuketa
1 ks	pretlačený cesnak
250 g	nastrúhaný syr
trochu podľa potreby	vegeta

### Postup:



Z kvasníc, trochy vlažného mlieka, soli, cukru a múky si pripravíme kvások



Do kvásku pridáme všetky suroviny: múku zmiešanú s práškom do pečiva, roztopený palmarín, vajce, nastrúhanú a vyžmýkanú cuketu a podľa potreby mlieko (aby cesto nebolo príliš riedke ani husté).



Cesto necháme ešte nakysnúť.



Z cesta tvarujeme na vymastenom alebo pečiacim papierom vypodloženom plechu placky, ktoré potrieme pretlačeným cesnakom namočenom v oleji, posypeme vegetou a strúhaným syrom. Vystalo mi

# NajPečenie



*Celkový čas prípravy:* **60 min.**  
*Čas pečenia:* **10 min.**  
*Teplota pečenia:* **200 °C**  
*Náročnosť prípravy:* **ťažšie**  
*Počet porcií:* **40**



trochu smotany tak som ich potrela aj ňou :)



Ak nechceme tvarovať placky, cesto môžeme vyliat' na plech a takisto ho potrieť cesnakom, posypať vegetou a syrom.



Hotový koláčik vyzerá takto a je veeel'mi chutný.