



Jogurtové placky plnené syrom

Potrebuje:

3 šálky hladkej múky
1 šálku riedkeho bieleho jogurtu alebo kefiru
1 vajce
1 lyžička soli
1 lyžička cukru
½ lyžičky jedlej sódy
1 a ½ lyžičky oleja

Na náplň:

300 g strúhaného syra
2 strúčiky cesnaku
Zväzok najemno nasekaných bylín

Na potretie:

Cesnak alebo maslo



Postup:

V miske rozšľaháme 1 vajce s jogurtom, soľou, cukrom a olejom. 2 šálky múky a jedlú sódu pridáme do tekutej zmesi a vypracujeme hladké cesto. Do cesta postupne zapracujeme aj zvyšnú múku. Cesto necháme 10 minút odpočívať prikryté utierkou.

Cesto rozdelíme na viaceré časti a každú rozvalkáme do tvaru okrúhlej placky. Do stredu každej placky navrstvíme náplň – strúhaný syr zmiešaný s pretlačeným cesnakom a bylinkami- zavinieme a opäť opatrne rozvalkáme do tvaru placky. Opekáme na suchej panvici z oboch strán, kým povrch nie je zlatistý (podobne ako lokše). Potrieme cesnakom a môžeme podávať. Vynikajúco chutia s kyslou smotanou, alebo maslom. Vychutnajte si tú skvelú chuť.