

Placki na sodzie

Składniki:

- mąka pszenna - bogata w gluten gwarantuje doskonałe wyrastanie, elastyczność i delikatnie wilgotną konsystencję ciast i innych wypieków
- mleko zsiadłe
- soda – popularna nazwa związków sodu, składnik proszku do pieczenia, często stosowana zamiast proszku, do spulchniania ciasta, szczególnie na obszarach wiejskich
- sól
- cukier
- olej lub smalec do smażenia

Wykonanie:

Wsypać mąkę do miski, wlać mleko i sól, sodę i cukier.

Zarobić łyżką drewnianą lub zagnieść, tylko nie za twardo.

Wyłożyć na stolnicę, oprószyć mąką i odcinać nożem kawałki ciasta. Każdy kawałek ciasta obtoczyć w mące i rozpląszczyć palcami.

Smażyć na oleju lub smalcu na złoty kolor.

Placki można spożywać bez dodatków lub oprószone cukrem pudrem bądź posmarowane powidłami śliwkowymi, tudzież dżemem.

Gospodyni z Łowiczka, gmina Bądkowo (powiat aleksandrowski)