Pastýřské plněné placky

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/pastyrske-plnene-placky.html

Pastýřské plněné placky jsou skutečná dobrota a poslouží jako velmi sytý oběd nebo večeře. Když se nakrájí na čtvrtiny, pochutnají si i děti.

Když jsem chtěla péct placky, zjistila jsem, že v lednici nemám ani kefír ani kyselé mléko. Vzpomněla jsem si na babiččiny rady. Do sladkého mléka jsem dala lžíci kysané smetany, prošlehala a zahřála na 35 – 40 °C. Rázem bylo kyselé mléko na světě.

Na přípravu 6 plněných placek budeme potřebovat

Na těsto

- 500 g hladké mouky
- 10 g kvasnic
- Špetku krupicového cukru
- 50 g másla pokojové teploty (nakrájené na několik kousků)
- 1 rozšlehané vajíčko
- 250 ml kyselého mléka nebo kefíru
- 1 čajovou lžičku soli

Na náplň

- 300-350 g mletého orestovaného vepřového masa (nejlepší je ale jehněčí)
- 1 nastrouhaná syrová brambora na slzičkovém struhadle (cca 100 g)
- 50 g cibule nakrájené na velmi jemné kostičky
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Chilli floky (pro děti lze vynechat, ale ve směsi jsou dobré)
- Menší kytička petržele nebo pažitky nakrájené najemno

Postup přípravy plněných placek

Těsto můžeme zadělávat ručně nebo pomocí robotu. Já jsem použila robot, protože si šetřím pravou ruku a těsto je krásně prohnětené, což bych rukou nikdy nedocílila.

V teplém kyselém mléku rozpustíme kvasnice, přidáme špetku cukru a důkladně promícháme, aby se kvasnice celé rozpustily.

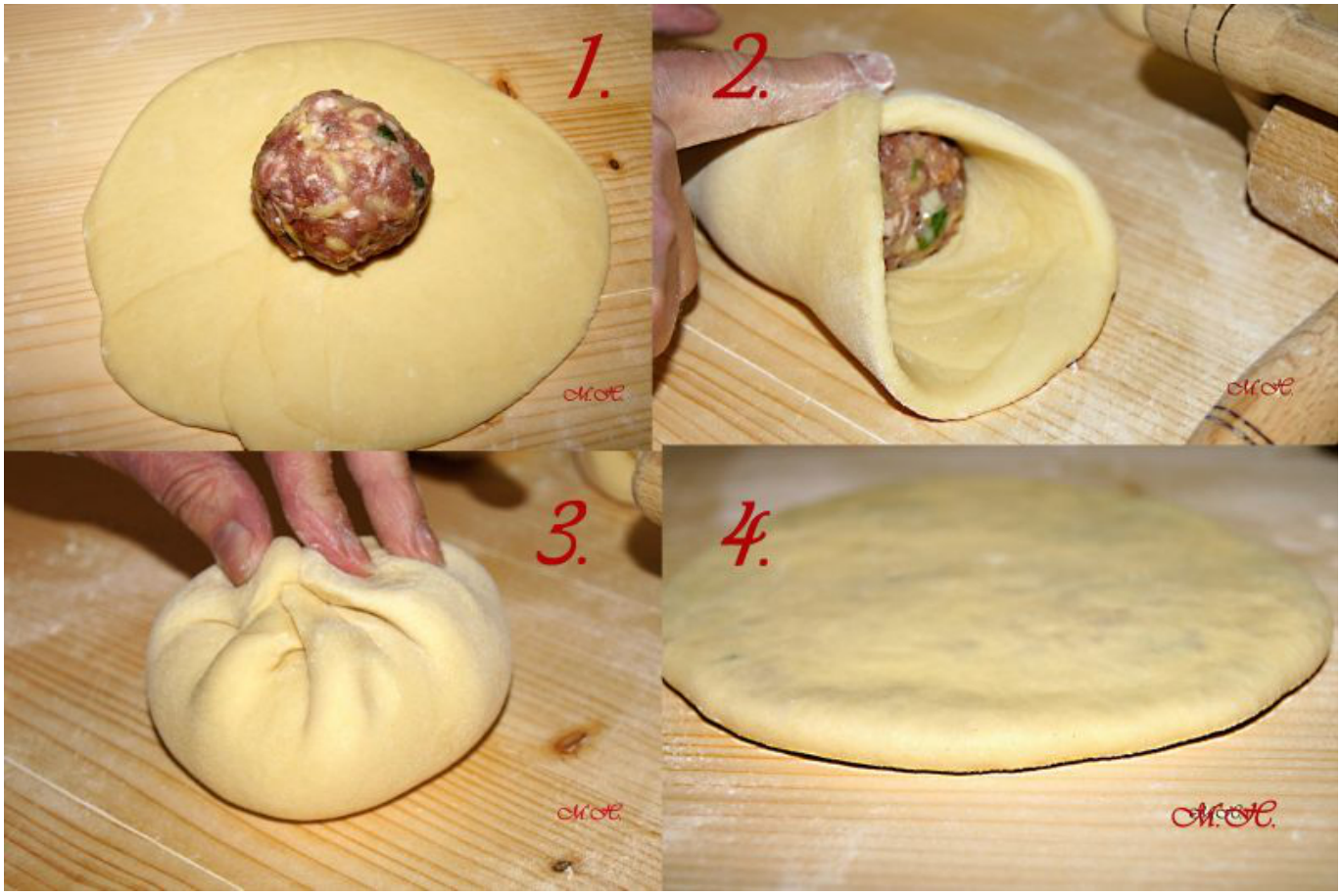
Do mísy robotu nasypeme mouku, promíchanou se solí, rozšlehané vajíčko, kostky měkkého másla a rozpuštěné kvasnice v kyselém mléce. Robot pustíme na poloviční výkon a necháme ho vypracovat nelepivé a poddajné těsto.

Z těsta vyválíme váleček, který rozdělíme na 6 částí. Z každé části uděláme kulatý bochánek a necháme je na válu, zakryté utěrkou, kynout hodinu.

Mezi tím si připravíme náplň. Maso orestujeme na pánvi. Vložíme zchladlé maso do misky, přidáme nastrouhanou syrovou bramboru, nasekané bylinky a cibuli. Kdo chce, může přidat chilli floky. Směs osolíme a opepříme. Vše důkladně promícháme a ochutnáme, zda je náplň pikantní a dost slaná.

Náplň rozdělíme na 6 částí. Z každé uděláme kuličku asi o velikosti golfového míčku.

Částečně vykynuté bochánky postupně rozválíme do kruhu, přibližně o průměru 15 cm.



Pastýřské plněné placky
Zdroj:Marcela Hackerová

Doprostřed každého kruhu položíme masovou kuličku, kterou do těsta zabalíme úplně stejným způsobem, jako když balíme plněné ovocné knedlíky.

Plněný bochánek položíme spojem na vál a válečkem jej zlehka rozválíme do průměru 15-18 cm a výšky 5 – 7 mm.

Náplň musí zůstat zakrytá těstem.

Placky můžeme péct na grilu, i kameninovém, ale nejlepší je péct na sucho v litinové pánvi. Pánev rozpálíme, položíme do ní placku a výkon ohřevu snížíme na polovinu.

Pečeme 3 minuty po každé straně. Na plackách se pečením na sucho vytvoří voňavé a chutné hnědé puchýřky.

Výborné jsou ještě teplé se zeleninovým salátem. Ale když vám zbytou, klidně je druhý nebo třetí den ohřejte 1-2 minuty pod grilem, i tak budou křupavé a ze své chuti nic neztratí.