

# Kefírové placky

<https://varimesmarcelou.cz/kefirove-placky>

Kefírové placky jsou výborná příloha k [hustým polévkám](#), [čočce](#), leču, [mrkvi](#) anebo jen tak, samotné. Jsou chutné i naslano jako langoš nebo nasladko namazané [povidly](#) či [marmeládou](#). Kefírové placky jsou i skvělá a rychle připravená alternativa kupovaného [pečiva](#). Připravit je zvládnou i úplní začátečníci.

Kefírové placky jsou nejlepší ještě teplé či vlažné, je dobré každou pomastit máslem či sádlem, vrstvit je na sebe a „štos“ placek vždy zakrýt kastrůlkem, aby se déle udržely teplé stejně jako [bramborové placky](#).

## Na 6 kefírových placek o průměru 15 cm budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky + na vál
- 5 g soli
- 3 g instantních kvasnic
- 140 ml kefíru
- 1 žloutek
- 1 polévkovou lžící oleje
- 1 pomuchlaný ubrousek
- Pánev
- Cukrářskou kartu

**Čas přípravy těsta:** 5 minut

**Doba kynutí:** 45 minut (zakryté) na lince

**Opékání každé placky:** 2 minuty po každé straně, nezakryté

**Náročnost:** velmi snadné

## Postup přípravy kefírových placek

Smícháme mouku se solí a naváženými instantními kvasnicemi. Kefír prošleháme se žloutkem.

K mouce přilijeme prošlehaný žloutek s kefirem a přidáme i polévkovou lžící oleje. Na zadělání těsta používám cukrářskou kartu, je to dobrý pomocník. Těsto se lehce lepí, a to je v pořádku, protože placky musí být nadýchané. Čím více mouky, tím tvrdší placky.



Těsto zakryjeme potravinářskou folií a necháme ho kynout cca 45 minut při pokojové teplotě

Těsto rozdělíme na 6 stejně velkých částí. Z každého kusu těsta uděláme kuličku.



***Kefírové placky jsou velmi chutné a zvládnou je připravit i úplní začátečníci.***

Začneme zahřívát pánev, aby byla dostatečně horká. Na talířek si nalijeme polévkou lžící oleje. Zmuchlaný ubrousek v oleji lehce namočíme a pánev naolejovaným ubrouskem lehce potřeme.

Každou kuličku těsta rozválíme na placku do průměru cca 15 cm a vložíme ji do horké a olejem potřené pánve. Z každé strany kefírovou placku opékáme cca 2,5 minuty, pak ji obrátíme a opékáme rovněž 2,5 minuty.



Tak pokračujeme i s další plackou: potříť pánev, vložit placku, otočit placku.

Opečené placky vrstvíme na sebe a následně je zakryjeme nahřátým kastrůlkem, by si udržely teplotu.

Napoprvé jsem keřírové placky podávala k [dušené mrkvi s vepřovým masem](#) a zbytek placek jsme dojedli k snídani pěkně namazané máslem.

