

Vaříme s losem Škudlíkem

PŘÍPRAVA SNÍDANĚ PRO CELOU RODINU

Chlebové placky a vajíčková pomazánka



1 Nalijte horkou vodu a olej přímo do sáčku se směsí na chléb KNÅDA.



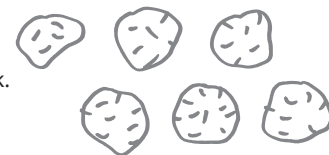
2 Pečlivě sáček uzavřete.



3 Držte sáček svisle a obsah pořádně promíchejte a prohněťte, aby vzniklo hladké těsto (přibližně 5 minut).



4 Těsto rozdělte na 6 kuliček.



5

Z každé kuličky udělejte rukama placku o průměru asi 15 cm.



6

Pánvičku zahřejte, nastavte na střední teplotu a chlebové placky opékejte z každé strany asi 2–3 minuty.



Tip: V nabídce IKEA jsou ještě dvě směsi na chléb ze sáčku. Taky je vyzkoušíte?

Taky milujete vajíčkovou pomazánku?

Budete na ni potřebovat:

4 natvrdo
uvařená vajíčka



250g plemoňového
másla



2 čajové lžičky
hořčice



Ředkvičky
nebo rajčátka
na ozdobení



Vajíčka nasekejte na malé kousky a spolu s ostatními ingrediencemi dejte do mísy. Pořádně zamíchejte... a vaše pomazánka je hotová!

