

Kukuřičné placky Nové Země na plech

	čistá váha v gramech	suroviny
1	400	celozrnná kukuřičná mouka Malované hory
2	800	vařené brambory
3	120	kokosový tuk
4	6	drcený list majoránky
5	4	gramy Atlantské mořské soli
6	9	ks stroužků česneku prolisovaného
7		spousta lásky a radosti v srdci při tvoření placek

Vychladlé uvařené brambory vyšleháme, přidáme 4 gramy Atlantské mořské soli, zašleháme kukuřičnou mouku, majoránku, česnek, kokos tuk a vymícháme do hladka. Po té směs rozprostřeme na tukem vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů. Pečeme cca 30 - 40 minut do voňavé krásné hnědé barvy. Že je placka dobře upečená poznáme, že se na krajích udělá cca 2 mm mezera.

Upečenou kukuřičnou placku natírám fazolovou pomazánkou a je to dobrota. Nebo placku nakrájím na krajíčky a přikusuji k cizrně s dýní Hokkaido nebo přikusuji místo chleba k čočkové polévce. Dobrou chuť.