Prześniaki czyli placki z buraków cukrowych

Nikita

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

18 porcji

Składniki:

- burak cukrowy mały - 2 szt.
- jajka małe - 3 szt.
- drożdże świeże - 50 g
- mąka u mnie bezglutenowa (mix do ciasta, ewentualnie chleba), może być też pszenna - 500 g
- woda z gotowania buraka - 150 ml
- śmietana kwaśna (niekoniecznie) - 3 łyżka
- masło (też niekoniecznie) - 100 g
- ewentualnie mak do posypania - 1 garść

Dodatkowe info:

Przepis jest stary, regionalny, pochodzi z lubelszczyzny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraka cukrowego myjemy, kroimy na kawałki i gotujemy do miękkości.
Po ostudzeniu ścieramy na tarce jarzynowej.

KROK 2: Drożdże rozpuszczamy w wodzie z gotowania buraka i zostawiamy na 15 min aby zaczęły pracować.
Do miski wsypujemy mąkę, jajka, startego buraka, rozpuszczone drożdże, rozpuszczone masło i śmietanę. wszystko wyrabiamy razem.
Im więcej braka w stosunku do mąki tym placki będą bardziej wilgotne (plackowate), im więcej mąki tym będą bardziej przypominały "bułeczki", zawsze można dodać więcej mąki i ewentualnie wody z gotowania buraków. Mój mąż woli plackowate, bo takie robiła jego babcia.

KROK 3: Blachę wyścielamy papierem do pieczenia i układamy na nim po garści ciasta, formując w placki, z zachowaniem odstępu. odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.

KROK 4: Nagrzewamy piekarnik do 170 stopni i pieczemy przez 60 minut.

Przed wstawieniem do pieczenia możemy posypać makiem.