

Koláče dělat výborný ovesný placky. Aneb dneska pro jednu nekynologicky. Ale nedá mi to se nepodělit. I když jsem si jistá, že tak na 99,99999 procenta objevuju objevený, tak kdyby náhodou ne a nebo kdyby to někdo neznal.....

Prostě obalovala jsem houby a klasicky - zbylo mi vajíčko. Jenže strouhanky málo. I zakouřilo se mi z makovice, rozhlídla jsem se po lince a zrak mi padnul na hrnek se spařenýma vločkama a nasekanou celerovou natí, kterýžto mi zbyly z výroby psí večere. Jako vždycky všechno, jsem to předimenzovala a nechtěla jim to pak dát všecko, aby z nich nebyly koule. Že až ráno... no ale... nedalo by se to použít??? NO JASNĚ ŽE DALO!! A ač jsem si původně říkala, že když to třeba nevyjde, budu mít nový odměny na venčení, tak psi mají smolíkof. JE TO TAK DOBRÝ!! Doplnila jsem jen o sůl a pepř, smatlala se zbytkem vajíčka a nakydala na pánev, kde se už smažily houby. Lepší varianta a hlavně zdravější bude, naflákat to na plech a pečící papír a vrznout to do trouby. A pochopitelně, se to dá gurmánsky vylepšit na x-způsobů. Třeba o nasekanou šunčičku, nebo nastrouhaný sýr... sýr se dá případně nastrouhat i navrch. Dovnitř se dají dát různé bylinky..... hele velevýborný. Doporučuju.