

Domowe podplomyki w 15 minut!



Autor: **agnieszka_crow**
Przepisów: **195** Ocena: **8046**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- szklanka mąki
- 4 łyżki oleju
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli
- 1/5 szklanki gorącej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy szklankę mąki, dodajemy olej, oliwę, szczyptę soli. Następnie dolewamy wodę.
- 2 Zarabiamy na gładkie ciasto - jak na pierogi. Dzielimy nożem na kilka części, przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy na 5 minut.
- 3 Stolnicę podsypujemy mąką i rozwałkowujemy po 1 kawałku ciasta na grubość ok 2 mm. Kroimy w paski.
- 4 Rozgrzewamy suchą patelnię i układamy na niej po kilka paseczków ciasta. Czekamy, aż na cieście pojawią się pęcherzyki powietrza i przekładamy na drugą stronę. Gdy ciasto będzie zarumienione z obu stron, zdejmujemy je z patelni.
- 5 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: