

Drożdżowe placki z mięsem mielonym



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11174**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 szklanki mąki
- 1/2 szklanka mleka
- 25g świeżych drożdży
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżki oleju
- 300g mięsa mielonego
- 1 czerwona cebula
- 1 czerwona papryka
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- olej, sól, pieprz, papryka słodka, papryka ostra

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i paprykę kroimy w drobną kostkę. Na rozgrzanym oleju podsmażamy mięso i warzywa. Przyprawiamy, dodajemy koncentrat, całość studzimy.
- 2 Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku, łączymy z mąką, cukrem, solą i olejem. Wyrabiamy gładkie ciasto. Dzielimy na 4-6 części, każdą rozwałkowujemy na kształt koła.
- 3 Na każdy placek wykładamy mięso mielone z warzywami. Brzegi zaginamy do środka tak by ciasto przykryło trochę farszu.
- 4 Pieczemy w temperaturze 210 stopni przez 15-20 minut, aż brzegi się zarumienią.

Twoje notatki do przepisu: