

Miniprzekąska na śniadanie



Autor: **SmacznePrzepisygazeta**
Przepisów: 592 Ocena: 5017



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kg mąki
- 1/2 litra wody
- 14 g suszonych drożdży
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 i 1/2 łyżeczki soli
- 1 i 1/2 łyżeczki cukru . SOS: 1 puszka pomidorów
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 garść świeżych liści bazylii
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- cukier
- sól. DODATKI: ser żółty
- kilka plasterów sera pleśniowego i szynki
- oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie sypkie wymieszaj. Dolej wodę i oliwę. Wyrób ciasto. Uformuj kulę i odstaw w ciepłe miejsce na godzinę.
- 2 na sos zmiksuj blenderem na gładki sos. Podgrzej, dopraw do smaku.
- 3 Ser żółty zetrzyj na tarce, szynkę i ser pleśniowy pokrój na plastry.
- 4 Ciasto wyrób, ulep okrągłe placuszki o grubości 0,5 cm. Odstaw na 15 minut do ponownego wyrośnięcia.
- 5 Każdy placek posmaruj sosem. Połóż szynkę, posyp serem, dołóż po 2 plastry sera pleśniowego. Oprósz oregano.
- 6 Piecz 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.
- 7 **Róża Turok z Zielonej Góry**

Źródło: Super TV

Twoje notatki do przepisu: