

Placki ruskie - sodowe

Autor: **KORAL**Przepisów: **832** Ocena: **17037**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto : mąka pszenna 340 g
- jogurt naturalny ok.200-220 g
- sól 1/2 łyżeczki
- soda 1/2 łyżeczki
- Nadzienie : twaróg półtłusty 150 g
- feta 150 g
- suszone pomidory 25 g
- 1 średni pomidor
- czosnek suszony szczypta
- bazyli 1 łyżeczka
- natka pietruszki 1,5 łyżeczki
- pieprz, ew, sól
- 1-2 łyżeczki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Porcja na 4 spore placki.

Ciasto.

W misce wymieszać mąkę, sól i sodę.

Wlać jogurt i zagnieść ciasto.

Przykryć ściereczką i odstawić na ok.15 minut.

Nadzienie.

Pomidor obrać ze skórki, wyjąć część wodnistą a resztę pokroić w kostkę.

Twaróg ugnieść widelcem lub tłuczkiem do ziemniaków, dodać fetę, posiekane suszone pomidory, natkę pietruszki i przyprawić.

Wymieszać, dodać świeży pomidor, delikatnie wymieszać.



- 2 Ciasto podzielić na 4 części, każdą rozwałkować w okrąg, po środku nałożyć nadzienie.
Podnieść krawędzie ciasta i zlepić.
Nadziane placki delikatnie rozwałkować.
Piec na średnio rozgrzanej suchej patelni pod pokrywką przez kilka minut z każdej strony.
Gorące placki przekładamy na talerze i na każdym rozkładamy wiórki masła.



Twoje notatki do przepisu: