




przepisy.pl

Oliwki w cieście



 15 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr - 1 sztuka
- mąka - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- czarne oliwki - 300 gramów
- suszone pomidory - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- świeża bazylia - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, jajek i soli zrób ciasto. Posiekaj oliwki, czosnek oraz cebulę i dodaj do ciasta.
2. Pomidory pokrój w kostkę i wraz z przyprawami oraz przyprawą w mini kostkach Knorr dodaj do ciasta.
3. Połowę pęczka bazylii umyj, drobno posiekaj i dodaj do pozostałych składników.
4. We frytkownicy lub odpowiednim garnku rozgrzej olej lub inny tłuszcz do około 160 stopni - nie wyżej.
5. Łyżeczką uformuj z masy małe kluski. Smaż partiami przez pięć minut na kolor złotobrązowy. Podawaj na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl