



przepisy.pl

Piadina romangola z naggetsami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 160 mililitrów
- mąka pszenna - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 10 gramów
- smalec w kostce - 75 gramów
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- mix sałat - 1 opakowanie
- pomidor - 2 sztuki
- mozzarella - 1 sztuka
- szynka parmeńska w plastrach - 100 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać smalec, wodę, w której rozpuścić sól. Wyrobić elastyczne i spójne ciasto (w razie konieczności można dodać wodę). Wszystkie składniki wyrabiać jakieś 10 minut. Następnie ciasto przekryć ściereczką i odstawić na około pół godziny.
2. Następnie dzielimy ciasto na 4 części i robimy z niego kulki. Każdą kulkę rozwałkowujemy na placek o średnicy około 25 cm - ja pomogłam sobie talerzem i wykrawałam koła za jego pomocą. Patelnie rozgrzać i kłaść na niej placki, smażyć z obu stron na dość dużym ogniu. Gdy pojawią się pęcherze przekłuwać je widelcem.
3. Nuggetsy i sos tysiąca wysp przygotować dokładnie wg przepisu na opakowaniu: Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp.
4. Gdy piadiny będą gotowe kładziemy na nich dowolne składniki: mozzarella, szynka parmeńska, pomidor, nuggetsy i sałata. Delikatnie polewamy sosem tysiąca wysp. Ciasto składamy na pół i jemy ciepłe - oczywiście rękami :)

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