



przepisy.pl

Pikantne ciasto z boczkiem

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- boczek - 500 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- mąka - 400 gramów
- jajka - 4 sztuki
- biały ser trzykrotnie mielony - 150 gramów
- biały ser półtłusty - 200 gramów
- plastry żółtego sera - 12 sztuk
- kwaśna śmietana - 200 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżki
- olej - 125 mililitrów
- sól - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 6 łyżek
- słodka mielona papryka

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

Sposób przygotowania:

1. Biały ser mielony wymieszaj z jajkiem, solą, mlekiem i olejem. Potem do masy dodaj mąkę i proszek do pieczenia, wyrób ciasto.
2. Następnie rozwałkuj je na czystym stole posypanym mąką. Na koniec wysmaruj blachę margaryną i rozłóż ciasto.
3. Potem boczek pokrój w cienkie plasterki lub kostkę i ułóż na cieście.
4. Kwaśna śmietaną wymieszaj z białym serem półtłustym i jajkami. Dopraw skruszonymi Mini kostkami Czosnek Knorr i dokładnie wymieszaj.
5. Plastry boczku zalej powstałą masą serową.
6. Piez około 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni. Po tym czasie wyjmij ciasto, połóż plastry żółtego sera i posyp papryką do smaku. Włóż na kolejne 5 minut (tak aby ser się roztopił).

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