



przepisy.pl

Placek à la podplomyk



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 30 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- woda - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- oliwki - 10 sztuk
- papryka - 1 sztuka
- ser żółty - 30 dekagramów
- szczypiorek
- olej - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodaj proszek do pieczenia, jajko i ½ szklanki wody. Zagnieć na ciasto. Podziel na 4 części i rozwałkuj placki.
2. Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz około 20 minut w temperaturze 180 stopni.
3. Ser zetrzyj na grubych oczkach, cebulę pokrój w półplastry, pomidory w plastry, paprykę w paski.
4. Na każdym placku ułóż warzywa, posyp pokrojonym szczypiorkiem i oliwkami.
5. Oprósz pokruszonymi mini kostkami Czosnek Knorr, piecz około 10 minut w temperaturze 180 stopni.

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