



Placek z miętą

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- czarne oliwki - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- mięta - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule, oliwki i miętę posiekaj.
2. Mąkę przesiej, dodaj proszek do pieczenia, połowę oliwy i wymieszaj. Stopniowo dodaj 1,5 szklanki ciepłej wody stale mieszając.
3. Cebulę, oliwki i połowę mięty dodaj do ciasta i wymieszaj, dopraw Delikatem Knorr. Ciasto powinno być lejące.
4. Ciasto wylej do wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką tortownicy i zapiekaj z 180 stopniach przez około 1 godzinę.
5. Resztę oliwy wymieszaj z resztą mięty, dodaj sok z połowy cytryny, szczyptę pieprzu. Gotowe ciasto pokrój i podawaj z sosem i maczania.

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