



przepisy.pl

# Socca – placek z ciecierzycy z pieczoną pietruszką i pomarańczowymi pomidorkami



40 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

### socca:

- mąka z ciecierzycy - 200 gramów
- Przyprawa Za'atar Knorr** - 2 łyżeczki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- olej - 8 łyżek

### dodatki:

- korzeń pietruszki - 200 gramów
- cebula - 100 gramów
- pomidorki koktajlowe - 500 gramów
- orzechy włoskie - 80 gramów
- ser żółty o wyrazistym smaku - 75 gramów
- rukola - 100 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania naleśników. Rozgrzej piec do 200 stopni. Wymieszaj mąkę z ciecierzycy z 400ml wody oraz przyprawami Knorr. Odstaw na 30 minut.
2. Teraz smaż jak klasyczne naleśniki na patelni teflonowej z niewielką ilością oleju. Usmażone naleśniki układaj na pergaminie.
3. Korzeń pietruszki obierz, pokrój w większe kawałki, pomidory oraz cebulę pokrój na ćwiartki. Całość skrop olejem i piecz przez ok 15 minut.
4. Ser zetrzyj na tarce, a rukolę umyj. Na naleśnikach z ciecierzycy układaj ser, pieczone warzywa oraz rukolę. Posyp orzechami i przyprawą Za'atar Knorr.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)