



przepisy.pl

# Włoski serowy placek

 90 minut  10 osób  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 2 kilogramy
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- parmezan - 100 gramów
- mąka - 4 szklanki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- ricotta - 500 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, ugotuj i odcedź.
2. Czosnek i szczypiorek posiekaj drobno, ser zetrzyj na tarce. Dodaj do ziemniaków i ugnieć na gładkie puree. Dopraw do smaku, wymieszaj z surowymi jajami.
3. Mąkę zmieszaj z 1.5 szklanki wody, dodaj szczyptę soli i zagnieć na jednolite gładkie ciasto.
4. Podziel na dwie części - jedną wylep wysmarowaną tłuszczem tortownicę, przełóż do środka wystudzony serowy farsz i zaklej drugim kawałkiem ciasta.
5. Piecz przez 50-60 minut w temperaturze 200 stopni. Serowy placek podawaj na gorąco.

---

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)