

Chlebek ala pita



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
jajko	2 sztuki
olej	2 łyżki
mleko 2%	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagnieść gładkie ciasto i odstawić aby odpoczęło około 1 godz. Następnie rozwałkować na stolnicy delikatnie podsypanej mąką na grubość 1 cm, przy pomocy niewielkiej miseczki wyciąć kółka. Patelnię z grubym dnem dobrze nagrzać, zmniejszyć gaz i smażyć na niej powoli z dwóch stron nasz chlebek, trwa to do 15 min (ja sprawdzam patyczkiem czy już jest gotowe) Zimne placki nacinamy delikatnie od góry tak aby powstała nam kieszeń, którą napełnimy tym czym chcemy i tym co lubimy. Z tej porcji wychodzi 6 sztuk.