

## Grillowane chlebki nadziewane



### DARMIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Chlebki

<b>mąka chlebowa</b>	500 g
<b>mleko ciepłe</b>	200 ml
<b>woda ciepła</b>	100 ml
<b>drożdże suche</b>	2 łyżeczki
<b>sól</b>	2 łyżeczki
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	2 ząbki

### Nadzienie

<b>ser fromage</b>	70 g
<b>suszone pomidory</b>	4
<b>oliwki czarne</b>	4
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżka

### Sos

<b>buraczki konserwowe</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	150 ml
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>sól do smaku</b>	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 W misce wymieszać mąkę, sól, pieprz, drożdże, przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodać ciepłe mleko oraz wodę i energicznie wyrobić ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce.
- KROK 2 Pomidory, oliwki i kapary pokroić drobno i rozetrzeć z serkiem fromage. Podzielić farsz na 8 części.
- KROK 3 Wyrośnięte ciasto uderzyć pięścią, ponownie wyrobić i podzielić na 8 części. Z każdej części formować kulkę, rozplaszczyc rękoma i nałożyć porcję farszu.
- KROK 4 Zawinąć brzegi ciasta do środka i uformować płaski placek. Za pomocą pędzelka smarować jedną stronę placka oliwą i układać na grillu. Piec kilka minut - do mocnego zarumienienia. Następnie smarować drugą stronę i przekładać na ponowne kilka minut. Sos: do jogurtu dodać buraczki, przeciśnięty przez praskę czosnek i sól, dokładnie wymieszać. Placki doskonale smakują jako dodatek, jak i samodzielne danie. Świetne są również na zimno.