

Pszenne podpłomyki z sosem pomidorowo-bazyliowym



ZCHATYNAKONCUWSI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
woda ciepła	1/2 szklanki
oliwa	1 łyżka
parmezan starty	
sos	
Pomidory krojone z puszki	1 puszka
cebula czerwona	1/2 sztuki
czosnek	2 ząbki
bazylia świeża	1 garść
olej	1 łyżka
pieprz cayenne	szczypta
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszam ze szczyptą soli, ciepłą wodą i oliwą. Wyrabiam elastyczne ciasto (pamiętajcie, że ilość wody jest orientacyjna, mąka różnie "zabiera" wodę więc nie można się ściśle trzymać przepisu). Ciasto dzielę na 5 części cienko rozwałkowuję i kładę na rozgrzaną, suchą patelnię. Piekę aż na powierzchni zaczną pojawiać się bąbelki wtedy przewracam na drugą stronę i piekę jeszcze ok 1-2 minut. Cały czas kontrolując żeby się nie przypaliły.

W czasie pieczenia placków przygotowuję sos. Na oleju podsmażam posiekaną w drobna kostkę cebulę, dodaje czosnek pokrojony w plasterki i smażę przez 3-4 minuty. Dodaję pomidory, doprawiam do smaku i gotuję na średnim ogniu kolejne 10 minut. Na koniec dodaję drobno posiekaną bazylię i podgrzewam jeszcze przez chwilę.

Upieczone na patelni placki układam na blasze posypuję startym parmezanem i wkładam na minutę do piekarnika pod nagrzaną górną grzałkę. Zapieczone podplomyki podaję z sosem w osobnych miseczkach.

Smacznego !

p.s. z podanej ilości wychodzi 5-6 placków