

placki faszerowane



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	5 szklanek
mleko 3,2%	4 szklanki
jaja	2 szt
pieczarki	10 dkg
szynka	10 dkg
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olej ryżowy	
cebula	0,5 szt
przyprawa kebab- gyros Prymat	3 łyżeczki
ser gouda	35 dkg
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąka, jajka, mleko, proszek do pieczenia dokładnie mieszamy, dodajemy przyprawę do pizzy lub gyrosa (z każdym smakuje inaczej, można przygotowywać raz z tym raz z tym)
paprykę drobno, pieczarki i ser tarkujemy na tarce na najgrubszych oczkach, cebulke kroimy w drobną kosteczkę całość dodajemy do ciasta doprawiamy do smaku solą.

Na rozgrzaną patelnię z olejem nakładamy po 2-3 łyżki ciasta na jeden placek i smażymy z dwóch stron na złoty kolor.

Można podawać z pomidorami i innymi dodatkami, jak i same

smacznego