

Placek z grzybami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
tłuszcz	1 łyżka
pieprz	do smaku
jaja	1 szt
mąka	25 dag
drożdże	2 dag
oliwa	2 łyżki
cukier	do smaku
sól	do smaku
grzyby	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i umyte grzyby drobno poszatkować. Włożyć do rondla, osolić dodać łyżkę tłuszczu i dusić na wolnym ogniu. Cebulę posiekać, podrumienić, dodać do grzybów i udusić. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z jajkiem.

Mąkę przesiać. Dodać drożdże roztarte z cukrem i dolewając wodę zarobić ciasto. Dodać oliwę, osolić, wsypać nieco pieprzu i wyrabiać. Ciasto rozwałkować na 2 placki o średnicy tortownicy. Na dnie położyć jeden placek, tak aby zachodził na ścianki. Ułożyć grzyby i przykryć drugim plackiem. Upiec