

## Pikantny placek z porem



**ZOFIA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	250 g
<b>cebula</b>	2 szt
<b>Por duży</b>	1 szt
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól, pieprz</b>	
<b>drożdże</b>	20 g
<b>wędzony boczek</b>	150 (przerośnięty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

1. Do miski wsypać mąkę, dodać drożdże, oprószyć solą i cukrem, wlać 160 ml przegotowanej ciepłej wody. Zagnieść gładkie ciasto.
2. Ciasto od razu rozwałkować na placek wielkości blachy.
3. Przełożyć ciasto na blachę, uformować wyższy brzeg.

Nadzienie:

1. Przerośnięty boczek pokroić w paski, smażyć go na patelni aż lekko się wytopi i zarumieni.
2. Do boczku dodać cebulę i pora dowolnie pokrojone, wszystko wymieszać z boczkiem, chwilę podduścić.
3. Warzywa z boczkiem doprawić solą, startą gałką muskatołową.
4. Gdy farsz ostygnie nałożyć go na ciasto.

Całość wstawić do rozgrzanego piekarnika do 200 stopni, zapiekać 25 min.