Pikantny placek z porem

ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
cebula	2 szt
Por duży	1 szt
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
cukier	1 łyżeczka
sól, pieprz	
drożdże	20 g
wędzony boczek	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, chwilkę poddusić.
3. Warzywa z boczkiem doprawić solą, startą gałka muszkatołową.
4. Gdy farsz ostygnie nałożyć go na ciasto.

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