

Placki z Aleppo:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 szklanka mąki pszennej + do podsypywania, ¼ szklanki roztopionego masła + 3 łyżki do smarowania, ¼ szklanki wody, szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomysł zanotowałam z telewizyjnego reportażu po Syrii . Nie do końca byłam pewna proporcji , bo były to tylko migawki z bazaru . Ale placki są tak proste , że nie sposób by nie wyszły.
Mąkę zmieszać z masłem, wodą i solą . Wyrobić na gładkie, sprężyste ciasto. Ciasto podzielić na 6 części. Każdy kawałek rozwałkować na placek wielkości śniadaniowego talerzyka (podsypując mąką). Rozgrzać patelnię . Smażyć na suchej patelni aż pokażą się „ bąbelki „. Przewrócić na drugą stronę i dosmażyć . Bezpośrednio po zdjęciu placka z patelni smarować go z obu stron roztopionym masłem .

Podawać ciepłe z kozim serem , smażonym mięsem baranin lub duszonymi warzywami . Można też podawać z serem na słodko .