

Syryjskie placki z kozim serem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

6 gotowych (ciepłych) Placków z Aleppo.12 łyżek koziego , miękkiego sera

6 łyżek usiekanej dymki,3 łyżeczki ziaren kminku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy placek smarować 2 łyżkami sera. Posypać 2 łyżkami dymki i ½ łyżeczki ziaren kminku.

Związać w rulon. Pokroić ukośnie na kawałki .

(przepis na Placki z Aleppo zamieściłam osobno ale na wszelki wypadek tu podajke jeszcze raz :
Placki z Aleppo:

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.

Czas : 15 minut

Składniki : 1 szklanka mąki pszennej + do podsypywania

¼ szklanki roztopionego masła + 3 łyżki do smarowania

¼ szklanki wody

szczypta soli

Mąkę mieszać 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 .

)