

Wieniec serowy



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	15 dkg
masło	1/3 kostki
mąka ziemniaczana	3 dkg
jajko	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
liście sałaty	
żółty ser starty	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do szklanki wody dodać sól i masło. Zagotować, potem dodać mąkę pszenną wcześniej wymieszaną z mąką ziemniaczaną. Mieszać, podgrzewać aż ciasto będzie odstawać od ścianek garnka. Gdy ostygnie, dodać część sera, jajko i proszek do pieczenia. Ucierać. Blachę wyłożyć pergaminem wysmarowanym masłem, rozłożyć na nim ciasto na kształt wieńca. Posypać serem. Piec przez 20 minut w temp. 200 stopni, potem zmniejszyć piekarnik do 170 stopni i piec kolejne 20 minut. Ozdobić sałatą i podawać.