

Ciasto podpalane



Składniki

Ciasto drożdżowe:

200 g - mąki

4 g - suszonych drożdży

125 ml - wody

trochę soli

Obłożenie:

250 g - twarogu

100 ml - słodkiej śmietany

jajko

1 łyżeczka - mączki

kartoflanej

sól, pieprz, kolendra

siewna

duża cebula

20 g - masła

100 g - przerośniętego

boczku

szczypiorek

olej do smarowania

blachy uniwersalnej

Opis wykonania

Ciasto drożdżowe z twarogiem, cebulą i boczkiem.

Z podanych składników przygotować ciasto drożdżowe i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Obrać cebulę i drobno posiekać. Poddusić z masłem i pokrojonym w kostkę boczkiem na patelni. Blachę uniwersalną posmarować olejem. Podzielić ciasto na 6 kawałków i rozwałkować je na cienkie, owalne placuszki. Rozłożyć je na blasze uniwersalnej. Twaróg rozetrzeć ze śmietaną, jajkiem, mączką kartoflaną, przyprawami i rozsmarować to na cieście. Mieszaninę cebuli i boczku dodać do masy twarogowej. Ciasto płomykowe piec w podany sposób. Podawać posypane szczypiorkiem. Sposób nastawiania: Rozgrzewanie: Pieczenie: grzanie intensywne 220-240°C, 15-20 minut