

Domowe grillowane podpłomyki z pomidorami, serem i sałata



Składniki

125 g - mąka pszenna
75 ml - woda
1/2 łyżeczka - sól
5 szt. - małe pomidorki
1/2 szt. - ser mozzarella
mała garść - sałata
1 łyżka - sos tysiąca wysp
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Co to jest podpłomyk? To rodzaj prymitywnego pieczywa, które ma postać okrągłego placka pieczonego na kuchni węglowej, te są z grilla.

Mąkę zagnieść z wodą i solą, tworząc elastyczne ciasto. Podzielić na 2 części, uformować 2 koła. Placki grillować z obu stron np. na patelni grillowej, aż będą widoczne paski z grilla. Gorące podpłomyki posmarować sosem, obłożyć sałata, plasterkami pomidora, plasterkami sera, doprawić solą i pieprzem, złożyć, docisnąć i pokroić na ćwiartki. Kanapka z grillowanych podpłomyków są alternatywą dla tradycyjnej kanapki.