Płaski placek z wieprzowiną i serem

dorotaR

Polecane na: **zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa - 300 g
- drożdże - 2 g
- sól - szczypta
- cukier - szczypta
- olej - 2 łyżka
- woda ciepła - 120 ml
- pikantny sos pomidorowy - 1/2 szklanka
- szynka lub boczek - 100 g
- cebula - 1 szt.
- kukurydza - 3 łyżka
- ser żółty - trochę
- natka - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozrabiamy z woda i cukrem. Mąkę mieszamy z olejem, solą i drożdżami, które zaczęły rosnąć. Ciasto wyrabiamy łyżka a potem ręką ok 10 min, aż będzie odchodzić od ręki, zostawiamy do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto wyrośnie rozwałkowujemy je cienko i układamy na blaszce wysypanej mąką. Ciasto smarujemy sosem pomidorowym, układamy na nim cienkie plasterki wieprzowiny i cebulę.

Pieczemy w 180st.

Kiedy placek się upiecze, posypujemy go kukurydza i startym serem, pieczemy jeszcze 3-4 min.

Na rozpuszczony ser kładziemy listki pietruszki.