Podpłomyki gryczane

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka gryczana - 6 łyżka
- ciepła woda - 1/3 szklanka
- sól sezamowa - 1 trochę
- sezam - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Zdrowa przekąska do podjadania ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę połączyć z wodą i solą- wyrobić ciasto.

KROK 2: Ciasto rozwałkować dość cienko i wykroić małe kółeczka- na wierzchu posypać sezamem. Piec około 15 minut w 180 stopniach.