





Podplomyki jęczmienne

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [pieczywo](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

mąka jęczmienna - 250 g
woda - 125 g

sól - 2 g
oliwa do smażenia - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników zagnieć ciasto i zrób kulę. Podziel ją na cztery części. Z każdej uformuj kulkę i rozwałkuj obracając ciasto o 90 stopni na cienki placek około 1-2 mm. Piecz na dobrze rozgrzanej patelni z dwóch stron.