

Proziaki z botwinką

*Nutka niepokoju.
Westchnień kilka.
Stresu moc.*

Proziaki z botwinką
inspiracja



proziaki:

500 gram mąki pszennej
łyżeczka soli
łyżeczka cukru
łyżeczka sody oczyszczonej
szklanka maślanki

farsz:

pęczek botwinki

2 ząbki czosnku

sól, pieprz

olej do smażenia

kilka plastrów żółtego sera

Liście i łodygi botwinki drobno posiekać.

Na patelni rozgrzać olej, dodać botwinę i smażyć kilka minut aż zmięknie.

Wtedy dodać posiekane ząbki czosnku, doprawić solą i pieprzem.

Odstawić do ostygnięcia.

Przygotowanie placków rozpocząć od wymieszania mąki z solą, cukrem i sodą.

Wlać szklankę maślanki i zagnieść (jeśli będzie trzeba dolej jeszcze 50 ml).

Ciasto rozwałkować i wykrajać placki tej samej wielkości – około 10 cm.

Na każdy placek nakładać farsz z botwinki, dodać plasterek sera i przykryć drugim plackiem.

Brzegi skleić ze sobą np. dociskając palcami.

Smażyć na rozgrzanej patelni skropionej olejem, z dwóch stron – każda strona około 2-3 minuty do zbrązowienia.

Świetnie smakują na ciepło i zimno ze śmietaną i natką pietruszki.



DUSIOWA KUCHNIA



DUSIOWA KUCHNIA



DUSIOWA KUCHNIA





