



Kukurydziane placuszki

Autor: Monika Och

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiewamy, dodajemy tłuszcz, sól i pokruszone płatki kukurydziane . Zagniatamy elastyczne ciasto, stopniowo dolewając wodę. Formujemy je w kulę, przykrywamy i jeśli mamy czas czekamy około pół godziny.

Krok 2

Ciasto dzielimy na dwie części bądź więcej i formujemy kule. Rozwałkowujemy i smażymy na bardzo rozgrzanej patelni z dwóch stron.

Krok 3

Po wystudzeniu wycinam foremką kształt serduszek.

Krok 4

Na każdy placuszek nakładam serek kanapkowy, konserwową paprykę i ogórka.

Składniki:

2 szklanki mąki kukurydzianej

3 łyżki płatków kukurydzianych

½ - ¾ bardzo ciepłej wody

3 łyżki smalcu

½ łyżeczki soli

Serek kanapkowy

Papryka konserwowa

Ogórek konserwowy