



na fali smaku

RYBA OPIEKANA W CHLEBKACH NAAN



SKŁADNIKI

- Jedyne Takie Danie Gotowe 500 g
- 1 łyżeczka suszonych drożdży instant
- 2 łyżeczki cukru
- 1 szczypta soli
- 3 łyżki jogurtu typu greckiego
- 3/4 szklanki ciepłej wody
- 400 g mąki pszennej

porcja dla 6-8 osób



SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA

Drożdże rozpuszczamy w ciepłej wodzie z cukrem, podsypujemy mąką i odstawiamy na 10-15 min aż wyrosną. Następnie do wyrośniętych drożdży dodajemy przesianą mąkę, sól i jogurt. Wyrabiamy aż masa będzie gładka. Ciasto powinno być stosunkowo rzadkie, ale na tyle, żeby się odklejało od ręki. Odstawiamy na minimum 1 godz. aż podwoi swoją objętość. Wyrośnięte ciasto krótko wyrabiamy i ustawiamy piekarnik na 230°C wraz z blachą, na której będziemy piec, na najniższej półce. Ciasto dzielimy na 8 równych części, formujemy równe cieniutkie placki o lekko owalnym kształcie. Układamy je szybko na rozgrzanej blaszce, pilnując żeby temperatura za bardzo nie spadła. Pieczemy 4-4,5 min. aż zaczną się rumienić. Po upieczeniu przekładamy do koszyka i przykrywamy ściereczką*. Ciepłe przekrawamy i nakładamy do środka Jedyne Takie Danie Gotowe. *Jedna porcja ciasta wystarcza na dwa opakowania ryby opiekanej. Upieczone placuszki możemy przechowywać kilka dni w zaciemnionym miejscu lub zamrozić. Można je podgrzewać w piekarniku lub tosterze.

Po więcej przepisów i kulinarnych inspiracji, zapraszamy na naszą stronę

www.sekosa.pl