



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni  
(2450)

## **Chrupiące podpłomyki**

Polecam szybką i smaczną przekąskę .

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- woda gazowana, 3 łyżk.
- olej, 5 łyżk.
- papryka ostra, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

1 . Mąkę zagnieć z jajkiem , proszkiem do pieczenia , szczyptą soli i mielonej papryki . Wlej 3 łyżki wody gazowanej , dokładnie wyrób . Odstaw na około 30 minut , by ciasto odpoczęło .2 . Ciasto cienko rozwałkuj , gęsto ponakłuj widelcem . Pokrój w trójkąty . Na patelni rozgrzej niewielką ilość oleju , usmaż podpłomyki na złoty kolor . Osącz z tłuszczu . Podawaj jako samodzielną przekąskę .

