



Flat bread se Schneider mortadellou estragonové žampiony a marinovaná zelenina

Ingredience:

Na 4 porce budeme potřebovat:

225 g polohrubé mouky
175 ml vody
1 lžíce oleje
1/2 lžičky soli

100 g Schneider mortadelly nakrájené natenko
2 kyselé okurky
4 ředkvičky
50 g čerstvé okurky
švédskou hořčici (nebo prostě vaši oblíbenou)
čerstvé bylinky
1/2 červené papriky
100 g žampionů
3 snítky estragonu
sůl, pepř
bílý vinný ocet

Postup:

Nejdříve si připravíme těsto na placky. Doprostřed mouky uděláme důlek a přiléváme vodu, osolíme a přidáme i olej. Vyválíme těsto, které bude celkem lepkavé, každá mouka je trochu jiná, je třeba občas nějakou přidat. Necháme odpočívat zakryté v lednici alespoň hodinu. Potom rozejdeme velkou litinovou pánev anebo použijeme stará kamna (na těch jsou placky stejně nejlepší). Tvoříme lžící kuličky, které rozválíme válečkem zhruba na 2 mm a moukou nešetříme. Pečeme nasucho po obou stranách, dokud těsto nezačne hnědnout. Potom placky necháme vychladnout a zakryjeme utěrkou, můžeme je ještě potřít česnekovým olejem.

Žampiony opečeme na pánvi a zastříkneme bílým octem a posekaným estragonem. Osolíme a opepříme. Necháme vychladnout. Zbytek zeleniny nakrájíme na menší kousky a zastříkneme bílým octem, osolíme, opepříme. Necháme marinovat aspoň 10 minut.

Vše naskládáme na placku, přidáme natrhané bylinky a přidáme trochu hořčice. Dobrou chuť.

www.jaknavelkeveci.cz

www.schneider-group.cz

