

Piadina romagnola (Italijanske pogacice)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **180 ml** tople vode
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **70 g** putera

Nadjev:

- **proizvoljne količine** pilecih fileta
- **2** jajeta
- **malobrašna**
- **2** paprike
- **1 glavica** luka
- **malopavlake** za kuvanje
- **so**
- **biber**
- **mješavina** začina

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostavite pola sata da odmara. Na malo ulja propržite sjeckane paprike, pa dodajte na kolutove sjeckan luk. Posolite, pobiberite, pa prelijte pavlakom. Pilece filete izrežite na

parcad, istanjite cekicem, zacinite mješavinom zacina, pa uvaljajte prvo u brašno, pa u umucena jaja. Pržite u zagrijanom ulju.

Tijesto koje je odmorilo podijelite na 8 loptica. Svaku razvaljajte na pobrašnjennoj poglozi na velicinu palacinke (ili malo vece), pa dobro izbockajte viljuškom.

Tavu premažite sa par kapi ulja, zagrijte, pa spuštajte piadine da se peku po 2 minute sa svake strane. Još tople filujte pohovanim filetima i nadjevom od paprika i luka.

Preklopите, pa poslužite.

Savet

Piadina romagnole se služe filovane sirom, salamom, suhim mesom, tunjevinom, paradajzom, svježom salatam... ali i u slatkoj varijanti filovane nutellom, džemom, marmeladom, okoladom, orasima... Sve je stvar ukusa. Toplo preporučujem.