

## OLIVE PATTIES (eliopittes)



### **Składniki (5)**

- 1 kg mąki pszennej
- 1 1/2 szklanki oleju kukurydzianego
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki drożdży
- woda do ugniatania
- 1 szklanka posiekanych czarnych oliwek,
- 3 cebule
- 1/2 szklanki posiekanych liści kolendry
- mięta, najlepiej świeża

### **Przygotowanie**

1. Dodaj drożdże do mąki, wymieszać z 1 szklanką oleju i dobrze wyrobić, dodając wodę.
2. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, dodać resztę składników i uformować paszteciki o wymiarze około 10 -12 cm.
3. Poczekać aż wyrosną i piec w średnio nagrzanym piekarniku przez około 3/4 godziny.