

# . Bułeczkowa Niespodzianka



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **658** Ocena: **6299**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 2 opakowania ciasta pizza
- 1 laska kiełbasy podwawelskiej
- 10 dag pieczarek
- Olej do smażenia
- Sól
- Pieprz
- 1 puszki groszku konserwowego
- 3 małe ogórki konserwowe
- 4 paski papryki konserwowej
- Chili
- Przecier pomidorowy
- 2 łyżeczki mąki pszennej
- 20 dag sera żółtego

## Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę kroimy drobno, obsmażamy na rozgrzanym oleju.  
2. Pieczarki również kroimy i przużymy na rozgrzanym oleju.  
3. Doprawiamy pieprzem oraz solą.  
4. Kiełbasę oraz pieczarki przekładamy do garnka.
5. Dodajemy groszek.  
6. Następnie pokrojone drobno ogórki oraz paprykę.  
7. Doprawiamy chili.  
8. Zalewamy wodą tylko tyle żeby warzywa były przykryte, ponieważ sos musi być gęsty i gotujemy 10 minut.
9. Na koniec dodajemy przecier pomidorowy.
10. Mąkę rozrabiamy w małej ilości wody.  
11. Hartując wlewamy do sosu, chwilę gotujemy.
12. Rozkładamy ciasta i kroimy na 12 części, każde ciasto na sześć.
13. Na środku układamy farsz, posypujemy połową sera startego na dużych oczkach .
14. Zawijamy brzegi do góry i zlepiamy na środku.
15. Odwracamy tak żeby zlepienie było pod spodem i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

16. Pieczemy 20 minut w 180 °C.
- 9 17. Po tym czasie wyjmujemy, posypujemy startym na dużych oczach serem i pieczemy jeszcze 2 minutki.
- 10 18. Bułeczki gotowe.  
19. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: