

Pizzowe slimaczki.



Autor: **Agunkaa**
Przepisów: 51 Ocena: 1013

 5-6 os.  60 min  średnie  dostępne

Składniki:

- drożdże, 3dek
- mąka, 3szkl
- olej, 6lyz
- woda gorąca, poł szklanki
- cukier, 1lyz
- sol, 1lyz
- jajko, 1

Sposób przygotowania:

- 1 drożdże wymieszaj z wodą, cukrem i łyżką mąki odstaw do wyrosnięcia.
- 2 do wyrosniętego ciasta dodaj resztę mąki, olej, jajko, sol, wyrob ciasto i odstaw do wyrosnięcia.
- 3 w tym czasie pokroj składniki do nadzienia, to co masz w lodówce, u mnie, szynka, ogorki, papryka, pieczarki, cebula, pomidory suszone, sos pomidorowy, ser żółty tarty, przyprawy, to co lubisz
- 4 wyrosnięte ciasto ponownie zagnieć, podziel na dwie części, rozwałkuj na 2 prostokąty, posmaruj sosem pomidorowym i posyp nadzieniem, zroluj wzdłuż dłuższego boku brzegi posmaruj jajkiem i mocno zlep.
- 5 pokroj rolady na 5cm placki, układaj na wysmarowanej tłuszczem blaszce, posyp serem i zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 180s 30 min

Twoje notatki do przepisu: