

# Ślimaczki drożdżowe z pieczarkami, serem i salami



Autor: **Agusiowesmakolyki**

Przepisów: **185** Ocena: **1901**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 kostka margaryny
- 4 jajka
- 100 g. drożdży
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- Dodatki:
- 509 g. pieczarek
- 1 duża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 250 g. sera żółtego
- salami
- 1 puszka tuńczyka
- keczup (miałam swojski)

## Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę roztopić i zostawić do wystudzenia.  
Drożdże wkruszyć do mleka, dodać cukier i wymieszać.  
Mąkę wsypać do miski, dodać sól, zaczyn drożdżowy i jajka. Wymieszać. Na koniec, powoli wlewać roztopioną margarynę.  
Wyrobić ręcznie, lub mikserem z hakami.  
Nakryć ściereczką i odstawić na około godzinę do wyrośnięcia.



- 2 Cebulę pokroić w pióra. Podsmażyć na maśle. Pieczarki pokroić w plasterki, dodać do cebuli, na koniec dodać drobno pokrojony czosnek. Podsmażyć, aż woda z pieczarek odparuje



- 3 Wyrośnięte ciasto, przełożyć na stolnicę podsypaną mąką. Podzielić na cztery części. Każdą część, rozwałkować na prostokąt. Posmarować keczupem, posypać utartym serem, następnie ułożyć pieczarki i salami, lub tuńczyka. Dodatki według uznania. Co kto lubi. Ja zrobiłam dwie z salami, a dwie z tuńczykiem.





- 4 Po wyłożeniu dodatków, ciasto zawinąć w roladę .Następnie, pokroić na wąskie kawałki.



- 5 Gotowe ślimaczki, układać na blaszce, wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180 stopni, 30 minut.



Twoje notatki do przepisu: