

Slone pierozki z mortadela.



Autor: **Agunkaa**

Przepisów: 51 Ocena: 1152



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 150g
- masło, 100g
- ser biały, 100g
- Jaja, 2
- mortadela, 150g
- ser żółty tarty, 75g
- czosnek, 2 ząbki
- kmień, sól grubo ziarnista, słodka papryka
- papryka czerwona i zielona, po poł

Sposób przygotowania:

- 1 do miski wsyp mąkę, wbij jajko dodaj masło i rozdrobniony ser dosmacz solą i wyrob ciasto, ciasto może się lepić, ale tak ma być, ciasto przykryj i wstaw do lodówki na 1 godzinę
- 2 mortadela, czosnek i papryki drobno posiekaj, dodaj ser żółty i jajko dosmacz pieprzem i papryką.
- 3 schłodzone ciasto rozwałkować przy pomocy mąki, na grubość około 5mm.
- 4 z ciasta wykrawać szklanką kuleczki, na środku każdej klaskiść łyżką nadzienia i zlepiać małe pierożki.
- 5 ułożyć na natłuszczonej blaszce, posmarować rozmaconym jajem posypać solą i kmieniem, ostrożnie z solą, sól grubo ziarnista jest bardzo słona.
- 6 piec w rozgrzanym piekarniku do 180°C przez 10-15 min, podawać z sałatą z rukoli.

Twoje notatki do przepisu: