

Zapiekane przekąski

Autor: **Elajla**Przepisów: **100** Ocena: **518**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mleka
- 2 jajka
- mąka ok 2 szklanek
- sól
- przyprawa suszone pomidory z czosnkiem i bazylią
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- łyżeczka proszku do pieczenia
- Dodatki
- koncentrat pomidorowy
- parówki
- pieczarki
- szpinak
- cebula
- Papryka czerwona
- Ser żółty
- czarny sezam do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw łączymy mleko, jajka i olej. (Ja użyłam robota kuchennego ze względu na ograniczony czas jaki miałam do podania kolacji)

Kiedy już wszystko będzie połączone dodać proszek do pieczenia i powoli dodawać mąki. Może się okazać że będzie potrzebna większa ilość niż podana w przepisie. Ciasto ma być delikatne.



- 2 Pokroić dodatki w mniejsze kawałeczki



- 3 ciasto rozwałkować na grubość ok 0,5 cm. Pokroić w ok 5 cm prostokąty.

Smarować koncentratem, położyć po kawałeczku dodatków przykryć serem.



- 4 Zwinąć w rulonik



- 5 Ruloniki wyłożyć na blaszkę wyłożoną folią. Posmarować z wierzchu oliwą i posypać ziarnami sezamu.



- 6 Wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec ok 15-20 min, aż się zrumieni.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: