

Zroślaki



Autor: **jawor7714**
Przepisów: 6 Ocena: 37



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- 4 szklanki mąki
- 4 dag drożdży
- łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki soli
- 1/2 szklanki ciepłej wody
- 1/2 szklanki mleka
- 1/4 szklanki oleju
- Dowolne przyprawy ziołowe
- FARSZ:
- 30 dag kiełbasy
- 20 dag pieczarek
- Papryka czerwona
- Cebula
- Olej
- Zioła prowansalskie
- DO POSMAROWANIA WIERZCHU:
- 10 dag startego żółtego sera
- Jajko
- Łyżka keczupu

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski z mąką dodajemy drożdże, wsypujemy cukier i zalewamy ciepłym mlekiem. Odstawiamy. Dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia.
- 2 Na patelni podsmażamy drobno pokrojone pieczarki, cebulę i kiełbasę. Dodajemy pokrojoną paprykę, doprawiamy.
- 3 Z Ciasta wykrawamy kulki, nakładamy farsz i zawijamy. Ciasto układamy na blasze. Wierzch smarujemy jajkiem rozkłóconym z keczupem i posypujemy żółtym serem. Pieczemy 35 minut w 200 stopniach. podajemy z sosem. Na koniec mogę dodać że bułeczki dobrze nadają się do barszczyku czerwonego. Polecam

Twoje notatki do przepisu: