

Drożdżowe łódeczki z leśną nutą



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
jogurt naturalny	150 g
oliwa	2 łyżki
sól	½ łyżeczki
cukier	szczypta
karkówka	300 g
grzyby leśne	150 g
cebula czerwona	1 szt.
pomidor	1 szt.
papryka czerwona	½ szt.
czosnek	2 ząbki
masło	2 łyżki
ketchup łagodny	5 łyżek
rozmaryn suszony	1 łyżeczka
chili pieprz cayenne	½ łyżeczki
papryka słodka mielona	½ łyżeczki
pieprz czarny mielony	½ łyżeczki
przyprawa do wieprzowiny Prymat	½ łyżeczki
sól ziołowa	do smaku
Składniki dodatkowe:	
pomidor	1 szt.
bazyliia świeża	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować ciasto drożdżowe. Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać sól, cukier, drożdże instant, jogurt naturalny oraz oliwę z oliwek. Wyrobić gładkie, elastyczne ciasto (jeśli będzie zbyt twarde można dodać letniej wody, jeśli zbyt miękkie - więcej mąki). Przykryć lnianą ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 50 minut.
- KROK 2 Na patelni umieścić masło, czerwoną cebulę pokrojoną w kostkę oraz ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę. Lekko podsmażyć.
- KROK 3 Do cebuli z czosnkiem dodać pomidora oraz paprykę pokrojone w kostkę. Smażyć na wolnym ogniu.
- KROK 4 Grzyby oczyścić, opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć.
- KROK 5 Zarówno ogonki, jak i kapelusze pokroić w kostkę.
- KROK 6 Grzyby dodać do podsmażonych warzyw. Wymieszać i posypać suszonym rozmarynem. Smażyć przez minutę.
- KROK 7 Karkówkę przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa.
- KROK 8 Mięso dodać do warzyw z grzybami. Oprószyć pozostałymi przyprawami - do wieprzowiny, chili pieprzem cayenne, papryką słodką mieloną oraz czarnym mielonym pieprzem. Smażyć na wolnym ogniu przez 10 minut. Farsz przyprawić do smaku solą ziołową.
- KROK 9 Wyrośnięte ciasto drożdżowe podzielić na pięć części. Z każdej uformować owalny placek. Na każdym z nich rozsmarować po łyżce ketchupu.
- KROK 10 Na każdy placek nałożyć również po porcji przygotowanego farszu.
- KROK 11 Brzegi owalnych placków połączyć ze sobą, tworząc 'łódeczki'. Na wierzchu każdej ułożyć po kawałku pomidora. Łódeczki ułożyć ciasno, jedna obok drugiej, w naczyniu do zapiekania. Przykryć i odstawić na 20 minut w ciepłe miejsce.
- KROK 12 Formę z łódeczkami wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C. Piec 20 minut. Podawać udekorowane listkami świeżej bazylii.