

Kieszonki z fetą i papryką

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
proszek do pieczenia	1 szt.
mleko	100 ml
olej	100 ml
cukier	8 dag
twaróg	15 da
feta	15 dag
sól	
żółtko surowe	1 szt.
oliwa	3 łyżki
papryka marynowana	37 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do miski. Dodać pozostałe składniki (mleko, olej, cukier i twaróg). Wyrabiać ciasto mikserem nastawionym na najwyższe obroty. Przełożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować, podzielić na kwadraty. Posmarować je oliwą, rogi zawinąć do środka. Obłożyć fetą i papryczkami, posypać posiekany tymiankiem. Umieścić na blasze wyłożonej pergaminem, posmarować żółtkiem. Piec ok. 20 min. w temp. 200 stopni.