

odrywane mini tacos



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto

mąka	3 szklanki
drożdże suche	8 gram
woda letnia	1 szklanki
oliwa	3 łyżki
sól	1/2 łyżka
cukier	3/4 łyżki

farsz

kukurydza w puszcze	1/2 puszki
mięso mielone wieprzowe	200 gram
papryka czerwona	1/2 sztuki
cebula	1 sztuka
pieczarki	2 sztuka
koncentrat pomidorowy	2 łyżka
ser żółty	4 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 farsz:
Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Następnie wrzucamy na patelnię pokrojona w kostkę paprykę. Kiedy warzywa zmiękną dodajemy mięso mielone wymieszane z przeciśniętym przez praske czosnkiem oraz koncentratem. Całość smażymy. Pod koniec smażenia dodajemy na patelnię kukurydzę
Doprawiamy do smaku solą i pieprzem , studzimy. Przystudzony farsz mieszamy z serem żółtym startym na tarce o grubych oczkach.
- KROK 2 ciasto:
Z podanych składników zagniatamy elastyczne ciasto, które odstawiamy na około 40 minut do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkowujemy wycinamy szklanką lub foremką kółka.
- KROK 3 Kółka składamy na pół jak do pierożków, napełniamy farszem i lekko zwijamy brzegi jak do uszek.
- KROK 4 Takie tacos układamy w formie zaczynając od brzegu formy do środka, potem odstawiamy na 15-20 minut aby lekko wyrosły. Pieczemy w piekarniku 180 stopni około 30-35 minut