

Rożki pysznie nadziane



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Farsz:

pierś z kurczaka	2 szt
cebula	2 szt
pieczarki	1/2 kg
papryka czerwona	1 szt
kapusta pekińska	1 szt
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 łyżka
kukurydza	1 puszka
sól	
majeranek	1 łyżeczka

Ciasto:

mąka	1 kg
drożdże	100 g
mleko	2 szklanki
sól	2 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
olej	4 łyżki

DODATKOWO:

jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulkę kroimy w kosteczkę i podsmażamy, pieczarki kroimy w kosteczkę i dorzucamy do cebulki.
- KROK 2 Paprykę kroimy w kosteczkę i dorzucamy do cebulki z pieczarkami. Przykrywamy i dusimy.
- KROK 3 Piersi z kurczaka kroimy w kosteczkę i podsmażamy, dodajemy przyprawę kebab-gyros, majeranek , sól i pieprz do smaku.
- KROK 4 Do garnka wrzucamy podsmażone warzywa i podsmażonego kurczaka. Mieszamy wszystko razem i dusimy około 5 min.
- KROK 5 Kapustę pekińską szatkujemy drobno i dorzucamy do warzyw. Dusimy chwilę.
- KROK 6 Farsz przekładamy do miski i dodajemy kukurydzę.
- KROK 7 Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy.
- KROK 8 Wszystko mieszamy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 9 Mąkę wsypujemy do miski i wlewamy drożdże z cukrem i solą rozrobione w lekko podgrzanym mleku, oraz olej.
- KROK 10 Zagniatamy ciasto, a następnie wałkujemy placki.
- KROK 11 Z rozwałkowanego placka wycinamy kółka i nakładamy farsz.
- KROK 12 Lepimy rożki i układamy je na blaszce, smarujemy rozbełtanym jajkiem.
- KROK 13 Bułeczki pieczemy w temp 190' około 10-15 min.
- KROK 14 Gotowe bułeczki podajemy na ciepło lub zimno np. z sosem czosnkowym.
Smacznego!