

Kołpaki na kołach



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg płachetki kołpakowatej (można użyć innych grzybów)	30
cienkich plasterków pomidora i kilka paseczków papryki	kilka
łyżek tartego oścypka (ew. sera żółtego)	4-5
sól i pieprz mielony	do smaku:
żółtko jajek	1
dkg świeżych drożdży	1,5
szkl. mąki pszennej + ok.1/3 szkl. do wałkowania	1,5
szkl. wody	1/2
łyżeczka cukru	1
łyżeczki soli	1/2
łyżeczka suszonego tymianku	1
twaróg	15 dag (tłusty)
olej	2 (2 łyżki do ciasta + do grzybów)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czyli małe pizze albo, jak kto woli, zapiekanki z dodatkiem grzybów i owczego sera.

Grzyby oczyścić, opłukać, osączyć i pokroić w paski. Cebulkę obrać i pokroić w cienkie piórka. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić cebulę, dodać grzyby i smażyć ok. 10 min. mieszając żeby odparowała woda, ale nie przypaliły się. Doprawić lekko solą i pieprzem, wystudzić. CIASTO: drożdże rozkruszyć, zalać letnią wodą, dodać cukier, wymieszać i odstawić na 10 min. aby ruszyły. Mąkę przesiać razem z solą. Ser zmielić albo dokładnie rozdrobnić widelcem, dodać żółtko i olej, utrzeć. Dodać mąkę, tymianek i czosnek, zagnieść i lekko wyrobić. Ilość mąki potrzebnej do ciasta zależy od wilgotności sera, ciasto ma być dość miękkie i elastyczne. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 30-40 min. aby wyrosło. Następnie jeszcze raz zagnieść i grubo rozwałkować na posypanym mąką blacie. Można cały płat ciasta przenieść na blaszkę i upiec, ale ja wycięłam 4 koła średnicy m/w 15 cm.. Środki uformowanych kół dociskamy łyżeczką tworząc przy brzegach wyższy rant albo trochę zaginamy brzegi do środka lekko dociskając. Z resztek ciasta można zrobić wałeczek albo plecionkę na brzegi - kształt zależy od Waszego pomysłu. Na wierzch każdego kółka sypiemy po łyżce tartego oscypka, na to farsz i znowu łyżka sera. Można dodać paseczki papryki świeżej albo cieniutkie plasterki pomidora. Pieczemy ok. 10 min. w piekarniku nagrzanym do temp. 170 st. C. Można podawać na gorąco, ale dobre są też po ostygnięciu