

Drożdżowe mieszki w białym sosie



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto drożdżowa	1 szt
łopatka bez kości	0,7 kg
pieczarki	0,4 kg
sos śmietanowo-ziołowy	1 szt
Czosnek suszony Prymat	do smaku
majeranek	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
jajko	1 szt
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto drożdżowe z 1/2 kg mąki, pozostawić do wyrośnięcia.
Mięso opłukać, pokroić na kawałki i zesmażyć z przyprawami. to samo zrobić z pieczarkami.
Następnie mięso zmielić i połączyć z grzybami.
Wyrośnięte ciasto drożdżowe rozwałkować i wykrawać z niego dużą szklanką koła, które w 3 miejscach nacinamy.
Układamy farsz i skleamy mieszki. Całość smarujemy rozmaconym jajem i pieczemy w temp. ok.150 stopni przez ok. 30 min. do zrumienienia.
Podawać z białym sosem np. śmietanowo-ziołowym.