Drożdżowe Winogrono z pieczarkowym nadzieniem

RUSSKAYA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	szklanka
jajko	2 sztuki
drożdże	25 gram
cukier	łyżeczka
sól	1.5 łyżeczki
mąka	3-4 szklanki
pieczarki	300 gram
cebula	sztuka
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W ciepłym mleku mieszamy drożdże z cukrem. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól, jajka i rozczyn. Zagniatamy elastyczne ciasto, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinkę.

2. Pieczarki myjemy, ścieramy na tarce o dużych oczkach i podsmażamy na patelni z pokrojoną drobno cebulką; doprawiamy do smaku.

3. Wyrośnięte ciasto wałkujemy cienko i szklanką wykrajamy kółka. Do każdego nakładamy małą łyżeczkę nadzienia pieczarkowego i formujemy kuleczkę.

Na natłuszczonej i podsypanej mąką blaszce układamy kuleczki w formie gronek.
Z ciasta formujemy także gałązkę i listek.
Winogrono smarujemy rozkłóconym jajkiem i pieczemy w temp. 170o , aż się zarumieni.

Możemy podać jako dodatek do barszczyku :)

Smacznego :)