

Odjazdowe drożdżówki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pszenna mąka	50 dkg
drożdże	3 dkg
oliwa	3 łyżki
margaryna	2 łyżki
cebula biała	4 sztuki
mielone mięso indycze	40 dkg
zielona papryka (świeża)	1 strąk
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
żółtko jajek	1 sztuka
zielenina	posiekana garść
orzechy arachidowe	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, wymieszać ze szczyptą cukru, szczyptą soli, rozdrobnionymi drożdżami, szklanką ciepłej wody i oliwą. Wszystkie składniki zagnieść. WYROBIONE ciasto przykryć i odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce do wrośnięcia. Z podrośniętego ciasta natłuszczonymi rękami formować 16 kulek, ułożyć je na natłuszczonej blaszce i ponownie odstawić do wyrośnięcia. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i drobno posiekać. Cebulę drobno posiekać i razem z papryką zeszklić na 2 łyżkach tłuszczu. Orzeszki posiekać i razem z papryką oraz cebulą wymieszać z mięsem. Dodać koncentrat pomidorowy oraz zieleninę i doprawić do smaku. Kuleczki ciasta rozwałkować na plastry o średnicy 10 cm, na każdy rozłożyć nadzienie i uformować bułeczki w rodzaju jagodzianek. Bułeczki posmarować ubitym żółtkiem i odstawić na 30 minut do wyrośnięcia. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180-200 stopni) na około 30 minut. Bułeczki można nadziewać także mielonym mięsem przygotowanym jak na zwykłe kotlety.

