Rogaliki z pieczarkami

ZCHATYNAKONCUWSI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	350 gram
mleko	150 mililitrów
drożdże	50 gram
masło	100 gram
cukier	1 łyżeczka
sól	2 łyżeczki
Farsz:	
pieczarki	750 gram
cebula	2 sztuki
margaryna do smażenia	2 łyzki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
DO SMAROWANIA	
mleko	1 łyżka
jajko	1 sztuka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Z ciepłym mlekiem rozcieram cukier i pokruszone drożdże, odstawiam na 5 minut. Masło siekam z mąką i solą. Dodaję rozpuszczone drożdże i wyrabiam ciasto - odstawiam w ciepłe miejsce na 30 minut.

Na margarynie podsmażam cebulę, dodaję pokrojone pieczarki, przyprawy i duszę pod przykryciem 15-20 minut. Jak już pieczarki są miękkie odparowuje farsz, jeżeli jest taka konieczność doprawiam jeszcze do smaku i dostawiam do wystudzenia. *Farsz powinien być wyrazisty w smaku.

Powstałe ciasto dzielę na 2 części i rozwałkowuję okrągły, cienki placek. Następnie dzielę rozwałkowane ciasto na 8 trójkątów.

KROK 2 Układam nadzienie i zwijam rozpoczynając od szerszego końca. Aby rogaliki się nie rozwijały smaruje delikatnie końcówkę jajkiem z mlekiem.

KROK 3 Rogaliki układam na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiam na 15-20 minut żeby trochę wyrosły. Przed włożeniem do piekarnika smaruję je roztrzepanym jajkiem z łyżką mleka.

KROK 4 Rogaliki piekę w temperaturze 180 stopni przez 20-25 minut, pod koniec pieczenia włączam termoobieg żeby się zarumieniły.