

drożdżowe ślimaki z miętowym twarogiem i miętą



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	3 szkl
drożdże	5 dkg
mleko 2%	ok 3/4 szkl
jajko	1 szt
sól	szczypta
oliwa	6 łyżek

Nadzienie:

twaróg	
mięta	pare listków
budyń śmietankowy	1 opak
mleko 2%	150 ml
masło	1 łyżka
cukier	3 łyżki
lukier	do polania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Około 300-350 g miętowego, swojskiego twarogu zmieliłam dwukrotnie (przepis na twaróg w moich przepisach krok po kroku).

- KROK 2 NADZIENIE:
Zagotowałam 100 ml mleka, dodałam cukier i masło. w 50 ml rozrobiłam budyń i dodałam do wrzącego mleka. Mieszałam. Wyszedł bardzo gęsty budyń. Do jeszcze ciepłego dałam twaróg. Doprawiłam jeszcze troszkę cukrem. Wymieszałam.
- KROK 3 CIASTO:
Mleko podgrzałam, dodałam drożdże. Jak się rozpuściły, wymieszałam z mąką, oliwą, jajkiem i solą. Wyrobiłam ciasto. Powinno być zbite, tak by dało się wałkować. W razie czego można dodać mąki lub ciepłego mleka.
- Rozwałkowałam.
Wyłożyłam na nie masę budyniowo-twarogową i położyłam trochę rozmrożonej mięty. Całość zwinęłam w rulon.
- KROK 4 Ciasto kroiałam na paski około 5 cm.
- Położyłam na folię aluminiową i piekłam w 180 stopniach do zrumienienia, około 25 minut.
- KROK 5 Podałam polane lukrem.
- Smacznego :)