

Pampuchy z mięsem w sosie z pieczonej papryki



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO

drożdże świeże	25 g
cukier	1 łyżeczka
mleko	1 szkl
oliwa	3 łyżki
jajko	1 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1/2 łyżeczki
mąka pszenna	3 1/2 szkl

NADZIENIE

mięso gotowane z kurczaka	300 g
jajko	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SOS PAPRYKOWY

papryka	2 szt
przecier pomidorowy	1/2 szkl
bulion drobiowy	1 szkl
cebula	1 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Papryki pokroić na ćwiartki oczyszczając z nasion. Ułożyć skórą do góry na blaszce i piec przez ok 30min, aż skórka zacznie się przypiekać. Wyciągnąć z piekarnika, włożyć do naczynia i zakleić folią. Po 20min obrać ze skórki, która powinna łatwo zejść. Zmiksować na gładkie puree razem z przecierem pomidorowym. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na patelni. Dodać zmiksowaną paprykę, wlać bulion. Chwilę pogotować i przyprawić.
- KROK 2 Gotowane mięso (może być z rosółu) rozdrobnić lub bardzo drobno posiekać. Dodać jajko i przyprawy.
- KROK 3 Z drożdży, cukru i 1/4 szklanki mleka zrobić zaczyn. Odstawić na 10min w ciepłe miejsce. Mąkę wymieszać z solą i dodawać wszystkie składniki na ciasto, łącznie z zaczynem.
- KROK 4 Wyrobić gładkie i sprężyste ciasto. Przykryć bawełnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok 1godz. Kiedy ciasto podwoi objętość jeszcze raz krótko zagnieść.
- KROK 5 Formować w dłoniach placuszki i wkładać porcję mięsa. Formować kuleczkę. Ciasto podzieliłam na 16 części. Pampuchy odstawić na 10min do napuszenia.
- KROK 6 Wkład do gotowania na parze posmarować olejem. Położyć pampuchy, w sporej odległości. Gotować 10min pod przykrywką. Ważne, aby nie dotykały gotującej się wody.
- KROK 7 Pampuchy podawać z gorącym sosem paprykowym. Smacznego!