

Drożdżówki z kurkami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka pszenna	250 g typ 500
czubrica czerwona	1 łyżeczka
przyprawy	1/2 łyżeczki greckiej
drożdże	2 dkg
oliwa	2 łyżki
woda	3/4 szklanki
sól	1/2 łyżeczki

Lista składników

oliwa	3 łyżki
jajko	1 do posmarowania
cebula czerwona	1 sztuka
pomidorki koktajlowe	7 sztuk
camembert	1/2 sztuki
natka pietruszki	1 do smaku
sól i pieprz	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przekładam drożdże, dodaję 1/4 szklanki wody i mąki tyle żeby zaczyn miał konsystencję kwaśnej śmietany, dodaję odrobinę cukru. Mieszam i odstawiam do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
- KROK 2 Do zaczynu przesiewam resztę mąki, dodaję resztę wody, czubricę, przyprawę grecką, sól i ciasto wyrabiam mikserem. Na końcu dodaję olej. Ciasto nie może być za rzadkie.
- KROK 3 Odstawiam do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
- KROK 4 Wykładam ciasto na deskę podsypaną mąką, zagniatam rękoma i dzielę na osiem części. Z każdej formuję kulki i układam je na blaszce wysmarowanej, odstawiam do wyrośnięcia. Za pomocą szklanki robię wgłębienie, w cieście, smaruję rozbełtanym jajkiem.
- KROK 5 Kurki dokładnie myję, osuszam, mieszam z pokrojoną natką, oliwą, solą, pieprzem.
- KROK 6 Układam grzyby we wgłębieniu ciasta, dodaję cebulę piórka, połówki pomidorków, i wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 190 stopni na 25 minut aż się zarumienią. Pięć minut przed końcem pieczenia dodaję kawałki sera.