

Zapiekane łazanki z szynką



EWELKA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	24 dag
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
surowa lub gotowana szynka	30 dag
natka pietruszki	1 pęczek
masło	10 dag
śmietana	20 dag
roztopione masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę i uformować na środku nieckę. Dodać jajka, trochę soli i ok. 2 łyżek wody. Wymieszać składniki najpierw nożem, a następnie ugnieść rękoma mocne ciasto. Podzielić ciasto na 2 części, obie jeszcze raz wyrobić i cienko rozwałkować. Rozwałkowane ciasto przełożyć na płaską, oprószoną mąką powierzchnię i pozostawić do wyschnięcia. Trwa to ok. 2 godzin. Pokroić ciasto na małe łazanki. o wielkości 1x1 cm. Zagotować osoloną wodę, wrzucić łazanki i gotować ok. 5 minut. Nie powinny się rozgotować. Łazanki zahartować i studzić. Szynkę pokroić na małe paseczki. Natkę umyć, drobno posiekać. Roztopić masło na patelni i podsmażyć na nim szynkę i pietruszkę. Rozmieszać śmietanę z jajkami i odrobiną soli, następnie połączyć z szynką i natką, dodać do łazanek. Całość przełożyć do małej, wysokiej formy na zapiekanekę, posypać bułką tartą i polać roztopionym masłem. Całość zapiekać w piekarniku w temp. 120 - 140 stopni przez 40 - 45 minut.