

Drożdżowe hot-dogi



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	3 dkg
sól	1 płaska łyżeczka
cukier	1 płaska łyżeczka
olej	1 łyżka
jajko	1
mąka	3 szklanki
mleko	1 szklanka
parówki	8
ketchup	
ser żółty	30 dag
pieczarki	30 dag
cebula	1
sól, piez do smaku	
białko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przyrządzenia ciasta używam miski tupperware. Można jednak zagniatać ciasto ręcznie.

Drożdże rozpuścić z cukrem. Dodać sól. Podgrzać olej z mlekiem. Do drożdży dodać jajko. Wlać mleko z olejem. Wymieszać wsypać mąkę.

Jeśli przyrządzamy w misce tupperware wystarczy ją zamknąć i kolistymi ruchami miski wymieszać ciasto. Poczekać aż wyrośnie.

W międzyczasie pokroić cebulę i gdy się zeszkli dodać pokrojone pieczarki. Doprawić wg uznania. Ser pokroić w plasterki długie i cienkie.

Rozwałkować ciasto na stolnicy (w miarę okrągłe), przeciąć na pół, jeszcze raz na pół (jak na rogaliki)- tak, aby powstało 3 trójkątów. Na szerszym boku położyć parówkę i obłożyć ją serem i pieczarkami, na koniec polać ketchupem. Zawijać jak rogalika od boku z nadzieniem. Ułożyć na brytfance i posmarować białkiem. Piec jak ciasto drożdżowe na pizze ok. pół godziny (aż ładnie wyrośnie i zarumieni się)