Pieczone kiełbaski w cieście z czarnuszką i kminkiem

MARCIN46

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

berlinki	300 gram
mąka pszenna	2 szklanki
drożdże	50 gram
cól	1/4 łyżeczki
olej	1/3 szklanki
mleko	2/3 szklanki
Czarnuszka nasiona Prymat	1 łyżka
kminek Prymat	1/4 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzewamy mleko do 40 stopni i dodajemy cukier i drożdże. Czekamy 10 minut. W między czasie wsypujemy do garnka mąkę, przyprawy, wlewamy olej koniecznie słonecznikowy i mleko z drożdżami.

Wyrabiamy ciasto i jeśli będzie się kleić dosypujemy mąkę aż przestanie.

W między czasie nagrzewamy piekarnik do 170 stopni.

Ciasto wałkujemy i kroimy parówki na pół by były mniejsze.

Wykrawamy tyle kawałków ciasta ile parówek.

Następnie oklejamy parówki szczelnie i układamy na blacie, koniecznie wcześniej kładziemy papier do pieczenia to się nie przypala.

Można podawać z sosem ketchup, lub barbeque

Pieczemy 15 minut, obracając co kilka minut.