

Zapiekanki z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo łatwe i smaczne.:

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 40 dag
- mleko - 4 łyżka(i)
- drożdże - 2 dag
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- oliwa - 1 łyżka(i)
- pęczek dymki -
- jajko - 1 szt.
- żółtko - 2 szt.
- pieczarki - 40 dag
- oregano -
- kwaśna śmietana - 12 dag
- szynka - 10 dag
- pieprz -
- ser gouda - 5 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę przesiać do miski, zrobić wgłębienie , wsypać pokruszone drożdże. Wlać letnie mleko, wsypać cukier, wymieszać, przykryć, odstawić na 15 minut. Do zaczynu dodać jajko i żółtko, wyrobić, odstawić do wyrośnięcia.
- 2.** Pokrojone dymki i pieczarki smażyć 5 minut na oliwie, przełożyć na papierowy ręcznik, osączyć z tłuszczu. Następnie wymieszać z kostkami szynki, posiekanym oregano i śmietaną. Przyprawić do smaku pieprzem.
- 3.** Ciasto drożdżowe rozwałkować, wyciąć owalne bułeczki, brzegi zawinąć do środka. Bułki wypełnić farszem. Blachę wyłożyć pergaminem, umieścić na niej bułki, posypać serem, piec 12-15 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.