

Ślimaczki drożdżowe z pieczarkami

Pikantne ślimaczki z dodatkiem pieczarek, pomidorów i czosnku

ok. 30 - 40 sztuk

   średni

 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

450 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant Dr. Oetkera
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
1 szt. jajek
250 ml mleka (ciepłego)
40 g masła (miękkiego)

Farsz:

150 g pieczarek
1 szczypta soli
1 szczypta pieprzu
250 ml koncentratu pomidorowego
1 ząbek czosnku
3 łyżki bazylii (świeżej, posiekanej)
0,5 łyżeczki soli
0,5 łyżeczki cukru
1 szczypta papryki ostrej

Do smarowania:

1 szt. jajek

1 Sposób przygotowania:

Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, sól i cukier, następnie jajko oraz ciepłe mleko i miękkie masło. Ze wszystkich składników zagnieć ciasto, w razie potrzeby możesz podsypać mąką. Gdy ciasto będzie gładkie i elastyczne, przykryj je ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na godzinę.

2 Farsz:

Pieczarki dokładnie umyj i pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na patelni ze szczyptą soli i pieprzu. Odcedź i przełóż do miski. Do wysokiego naczynia przelej przecier pomidorowy. Następnie dodaj wyciśnięty przez praskę czosnek, bazylię oraz przyprawy. Wszystko zblenduj blenderem przez kilkanaście sekund.

3

Wyrośnięte ciasto podziel na dwie części i wyłóż na posypaną mąką stolnicę. Rozwałkuj na grubość ok. 3-5 mm na kształt prostokątów o wym. 20 x 30 cm. Na całej powierzchni ciasta rozsmaruj przygotowany sos i wyłóż pieczarki. Ciasto zawiń w rulon zaczynając od dłuższego boku, tak, by miejsce złączenia znalazło się pod spodem, tworząc roladę. Pokrój na 3-4 cm kawałki. Ślimaczki przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykryj i odstaw na 20-30 minut do ponownego wyrośnięcia. Przed włożeniem do piekarnika wierzch ślimaczek posmaruj rozmąconym jajkiem.



4 Pieczenie:

Blachę ze ślimaczkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.

