Kukurydziane pierożki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1904 razy.

SKŁADNIKI:

CIASTO:

* 25 dkg mąki

* 1,5 dkg drożdży

* 3 jajka

* 125 ml mleka

* łyżka oleju

* łyżeczka cukru, sól

* 2 łyżki sezamu

NADZIENIE:

* pół puszki kukurydzy

* papryka czerwona i zielona

* 3 pomidory

* 1 cebula

* łyżka oleju

* natka pietruszki

* sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

* Drożdże rozetrzeć z cukrem. Wymieszać z 5 łyżkami mleka i 2 łyżkami mąki. Odstawić w ciepłe miejsce.

* Gdy ciasto wyrośnie dodać resztę mąki, mleka i jajka oraz szczyptę soli. Wyrabiać powoli dodając łyżkę oleju.

* Odstawić ciasto na 15 minut, aby wyrosło. Następnie zagnieść, rozwałkować i wykroić krążki.

PRZYGOTOWANIE NADZIENIA:

* Kukurydzę odcedzić.

* Paprykę pokroić w plasterki.

* Pomidory wyparzyć i obrać ze skóry.

* Cebulę posiekać.

* Wszystkie warzywa podsmażyć na oleju. Dodać posiekaną natkę. Posolić i doprawić do smaku.

* Farsz nałożyć na krążki ciasta. Zlepić brzegi.

* Piec 20-30 minut w temperaturze 180 stopni.

* Posypać sezamem.

PS