
Kukurydziane pierożki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1924 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