

---

# Kukurydziane pierożki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1975 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