
Bulgarskie podplomyki z feta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2166 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

Ciasto:

500 g maki,

25 g drozdzy,

1 lyzeczka cukru,

250 ml wody,

1 lyzeczka soli.

Farsz:

250 g fety lub innego sera owczego (np. bryndzy),

1 jajo.

Inne:

1 zoltko do posmarowania ciasta,

maslo do posmarowania blachy.

1. Z 5 lyzek maki, drozdzy, 3 lyzek cieplej wody i cukru przygotowac rozczyzn.

Postawic go w cieplym miejscu na 40-60 min.

2. Do wyrosnietego rozczyznu dodac reszte maki, sol i wode. Zagniesc ciasto,

uformowac je w kule. Pozostawic na kolejne 30-40 min.

3. Ciasto rozwalkowac na kwadrat o boku 45 cm, a potem pokroic na mniejsze kwadraty o boku 15 cm.

4. Ser rozkruszyc i rozetrzec z jajem na gladka mase.

5. Na kazdym kwadracie ciasta polozyc lyzke farszu, rogi ciasta zagiac do srodka i, sciskajac, zlepic.

6. Podplomyki polozyc na natluszczonej blasze, posmarowac roztrzepanym zoltkiem

i piec 12-15 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220żC na zloty kolor.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)