



Jogurtowe chlebki z mięsnym farszem



Sposób przygotowania

Do miski wlewamy wodę, dodajemy cukier oraz drożdże, mieszamy do rozpuszczenia drożdży, następnie dodajemy olej, jogurt, mąkę, sól, i wszystko dokładnie wyrabiamy na gładkie ciasto. Ciasto odkładamy do wyrośnięcia na około 30 minut.

FARSZ: Cebulę podsmażamy na oleju, dodajemy zmielone mięso, paprykę, pieczarki, pokrojony czosnek, koncentrat, i przyprawy. Wszystko mieszamy i dusimy na małym ogniu około 15-20 minut.

Pod koniec duszenia zdejmujemy pokrywkę by nadmiar wody odparował.

Następnie urywamy mały kawałek ciasta, rozwałkowujemy i składamy na kształt łódki. Następnie kładziemy na blaszce, i dajemy farsz, można posypać jeszcze koperkiem.

Chlebki pieczemy około 20 minut w temp 190 stopni, na złoty kolor.

Składniki

- -4 szkl mąki pszennej (szklanka 250ml)
- -4 łyżki jogurtu naturalnego
- -1 łyżeczka soli
- -2 łyżki cukru
- -300ml ciepłej wody
- -4 dag drożdży
- -4 łyżki oleju
- -1 kg szynki wieprzowej-zmielonej
- -1 papryka czerwona
- -pół słoiczka koncentratu pomidorowego ok 100g
- -2 cebule
- -trochę oleju
- -250g pieczarek
- -3 ząbki czosnku
- -sól, pieprz, papryka słodka