

Pierozki kebabowe



Składniki

CIASTO:

- 50 dag drożdży
- 1 szklanka mleka
- 1/2 kg mąki
- 2 jaja
- 1/2 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki soli

FARSZ:

- filet z indyka
- przyprawa kebab - gyros
- olej
- 1/2 kapusty pekińskiej
- 1 mała puszka kukurydzy konserwowej
- 1 papryka czerwona
- 5 ogórków konserwowych
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- sól
- pieprz
- 2 łyżki keczupu
- 3 łyżki majonezu

Sposób przygotowania

Mleko podgrzać, rozpuścić w nim drożdże, łyżkę mąki i cukier. Przykryć ścierką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Do wyrośniętych drożdży dodać pozostałą mąkę, jaja oraz sól. Wyrobić gładkie i elastyczne ciasto. Zostawić do wyrośnięcia. Fileta umyć, pokroić w kostkę, usmażyć na rozgrzanym oleju. Przyprawić obficie przyprawą kebab-gyros. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kosteczkę. Cebulę obrać, pokroić również w kostkę. Kapustę pekińską oczyścić i drobno posiekać. Ogórki pokroić w kosteczkę, odsączyć. Kukurydzę odcedzić. Wszystkie składniki wymieszać, dodać wystudzonego fileta, połączyć z keczupem i majonezem. Dokładnie wymieszać, przyprawić solą i pieprzem. Czosnek obrać, przecisnąć przez prasę, dodać do reszty składników. Ciasto wałkować małymi porcjami, wycinać krążki szklanką. Na każdy krążek nałożyć farszu, zlepiać dokładnie brzegi, żeby nie rozkleiły się podczas smażenia. Gotowe pierożki ułożyć na desce podsypanej mąką, przykryć ścierką i zostawić do wyrośnięcia. Smażyć w głębokim tłuszczu, na złoto z obu stron. Po wyjęciu osączyć na papierowym ręczniku. Podawać na ciepło z dodatkiem sosów.