



Syczące węże

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser mozzarella - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- mąka do podsypywania ciasta

sos do pizzy

- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 30 mililitrów

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą, dobrze je wyrabiając na stolnicy. Odstaw na 10 min. do lodówki skropione wodą, po 10 min. wyjmij do wyrośnięcia i pozostaw w ciepłym miejscu na 20 min.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek. Dodaj przyprawę w mini kostkach Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. Ciasto podziel na 4-6 części. Każdą z nich rozwałkuj, środek posmaruj sosem. Na środku umieść po kawałku sera.
4. Następnie ciasto zroluj i uformuj podłużne węże. Wierzch każdego węża delikatnie ponacinaj nożem, posmaruj pozostałym sosem i posyp oregano.
5. Uformowane węże ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 10-15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl