



Babeczki z mięsem

przepisy.pl

 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- drożdże - 10 gramów
- margaryna - 0.5 sztuk
- bułka tarta
- sól - 1 szczypta

farsz

- mięso z indyka - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ogórek kiszony - 3 sztuki
- pieczarki - 150 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- ser żółty - 150 gramów
- sucha bułka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, margaryny i drożdży rozkruszonych w śmietanie zagnieć ciasto. Piecz w temperaturze 180 stopni w foremkach do babeczek wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą.
2. Cebulę pokrój i podsmaż. Bułkę namocz.
3. Mięso ugotuj, przepuść przez maszynkę, pomieszaj z namoczoną i odciśniętą bułką, żółtkiem i cebulą. Dopraw solą i pieprzem.
4. Gotowe babeczki napełniaj farszem, paprykę i ogórki pokrój w kostkę, udekoruj babeczki.
5. Posyp startym serem żółtym, zapiekaj w piekarniku w temperaturze 180 stopni około 15 minut.

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