



przepisy.pl

Drożdżowe roladki z cukinią i serem feta



Składniki:

- mąka - 400 gramów
- drożdże suszone - 7 gramów
- ciepła woda - 0.5 szklanek
- oliwa - 2 łyżki
- sól - 0.5 łyżeczek
- cukier - 1 łyżeczka
- cukinie - 2 sztuki
- feta - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

 90 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto wymieszaj i wyrób, aż do uzyskania elastycznej masy. Jeśli ciasto wyszło zbyt suche i nie chce się skleić, dodaj troszkę wody. Jeśli jest lepkie i nie odchodzi od ręki, dodaj trochę mąki. Włóż do miski, przykryj folią spożywczą i pozostaw na pół godziny do wyrośnięcia. Następnie wyjmij ciasto i wyrabiaj jeszcze przez chwilę.
2. Cukinie pokrój wzdłuż na cienkie plastry i usmaż (np. na patelni do grillowania lub zwykłej) aż się lekko zrumienią. Ser pokrój w kostkę o boku 1 cm.
3. Z ciasta rozwałkuj duży prostokątny placek. Wzdłuż dłuższego boku ułóż plastry cukinii i fetę. Posyp pokruszoną kostką pietruszkową. Zawień ciasto z farszem i pokrój na kilkucentymetrowe kawałki. Ustawiaj je na sztorc z naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą. Pozostaw na pół godziny do wyrośnięcia.
4. Piecz przez 15-25 minut lub do ładnego zrumienienia ciasta w temperaturze 230°C lub 210°C z termoobiegiem.

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