




przepisy.pl

# Grillowane bułeczki z kozim serem, czarnuszką i świeżą miętą



 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- Sos Hellmann's Garlic & Herb** - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- świeże drożdże - 30 gramów
- woda - 200 mililitrów
- oliwa - 3 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- czarnuszka - 2 łyżki
- ser kozi w plastrach - 8 sztuk
- rukola - 2 garść
- Naturalnie smaczne Sos sałatkowy Truskawka z chili Knorr** - 1 opakowanie
- serek typu Bieluch - 2 łyżki
- świeża mięta - 12 listki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ciepłą wodę połącz z drożdżami oraz cukrem i wymieszaj. Następnie wsyp mąkę, dodaj jajko, sól, oliwę, oraz czarnuszkę i wyrób jednolite ciasto. Miskę przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia ciasta na ok. 30 minut.
2. W drugiej miseczce połącz sos Hellmann's, serek Bieluch oraz pokrojone drobno listki mięty. Sos sałatkowy Knorr przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Rukolę wymieszaj z sosem.
3. Z wyrośniętego ciasta, na stolnicy podsypanej mąką uformuj nieduże kulki, następnie spłaszcz je do grubości ok. 1 cm. Średnica powinna wynosić ok. 10 cm.
4. Przygotowane placki ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do nagrzanego do 200 st. C piekarnika na ok. 15 minut. Czas pieczenia, w zależności od piekarnika, może wydłużyć się.
5. Upieczone bułeczki wystudź, następnie przekrój na połówki i opiecz na grillu. Na każdą z nich połóż kozi ser i pozwól, aby się rozpuścił. Przygotowaną rukolę nałóż na połowę bułek, przykryj pozostałymi połówkami i podawaj – oczywiście z sosem Hellmann's.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)