



Paluszki Fatimy

przepisy.pl



 50 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 500 gramów
- suszone drożdże - 4 gramy
- woda - 220 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

farsz

- mięso mielone wieprzowo-wołowe (lub tradycyjne - baranina) - 450 gramów
- cebula - 2 sztuki
- zielona pietruszka - 2 pęczki
- orzeszki pinii - 50 gramów
- rodzynki - 50 gramów
- koncentrat pomidorowy - 50 gramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- mięta - 0.5 pęczków
- natka kolendry - 0.5 pęczków
- olej do smażenia - 3 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 2 szczypty
- oliwa - 150 mililitrów
- jajko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania ciasta. Drożdże, sól i cukier rozpuść w szklance ciepłej wody (temperatura wody nie może być wyższa niż 40 °C), do roztworu dodaj 2-3 łyżki mąki. Zaczyn odstaw na 20 minut, aby drożdże zaczęły fermentację. Po tym czasie do zaczynu dodaj pozostałe składniki.
2. Zagnieć ciasto do konsystencji ciasta chlebowego (w razie potrzeby dodaj więcej mąki lub wody). Ciasto odstaw na bok, przykryte wilgotną ściereczką, żeby nie wyschło przed uformowaniem paluszków.
3. Na patelni upraż orzeszki pinii. Jajko wybij w miseczce, roztrzep dokładnie i odstaw na bok. Posiekaj kolendrę, miętę i czosnek, cebule pokrój w drobną kosteczkę.
4. Cebulę i czosnek zeszklij na patelni, po chwili dodaj mięso. Smaż, aż będzie zupełnie suche, dodaj koncentrat pomidorowy, rodzynki i orzeszki pinii, posiekane zioła oraz przyprawy: cynamon, kmin rzymski, ostrą paprykę, sól. Całość smaż jeszcze chwilę, po czym odstaw do wystygnięcia.
5. Ciasto rozwałkuj możliwie jak najcieniej na stolnicy oprószonej obficie mąką. Z płatu ciasta wykrój kwadraty 15 x 15 cm. Ciasto posmaruj z wierzchu jajkiem, na każdy płat ciasta nałóż po 1 łyżce farszu. Brzegi ciasta zawiń do środka, a następnie

zroluj, formując długie na około 10 cm paluchy. Zawinięte roladki układaj na pergaminie, cały czas trzymając je pod przykryciem.

6. Roladki smaż na patelni w głębokim tłuszczu na złoty kolor i odkładaj na bok na papierowy ręcznik, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

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