



Pikantne bułeczki

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- drożdże - 35 gramów
- mąka - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- mleko ciepłe - 1 szklanka
- mąka pszenna - 350 gramów
- ciepła woda - 1.5 szklanek
- parówki drobiowe - 5 sztuk
- ser żółty tarty - 200 gramów
- sól - 0.5 łyżeczek
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Drożdże z cukrem, mąką i ciepłym mlekiem odstawiamy w ciepłe miejsce aby 'ruszyły'. Po czym przelewamy je do mąki z solą i powoli dolewamy ciepłą wodę. Wsypujemy sól. Mieszymy łyżką. Dolewamy tyle wody aby ciasto nabrało spójności i można je było zagnieść ręką. Ręce przy zagniataniu i wyrabianiu maczamy w oleju. Dobrze wyrobione ciasto powinno być sprężyste i rozciągliwe
2. Z ciasta formujemy trzy równe części i każdą rozwałkowujemy na prostokąt. Smarujemy sosem, układamy cieniutkie plasterki parówek, lub innej wędlinki i równomiernie posypujemy serem
3. Zwijamy jak roladę. Kroimy wzdłuż na grube plastry. Po środku każdego plastra robimy podłużne wgłębienie trzonkiem noża. Pieczemy na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do temp. 180 stopni.

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