



przepisy.pl

Śniadaniowe kielbaski w cieście



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kielbaski śniadaniowe - 300 gramów
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- mleko - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 4 łyżeczki
- jajka - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- margaryna - 3 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Kielbaski obsmaż na rozgrzanej patelni, następnie wyłóż na papierowy ręcznik.
2. W misce wymieszaj mąkę, zawartość opakowania Knorr, proszek do pieczenia oraz sól.
3. W drugiej misce ubij jajka, dodaj mleko oraz margarynę. Dobrze wymieszaj.
4. Powstałą masę wlewaj powoli do miski z mąką i mieszaj do momentu uzyskania gładkiej konsystencji.
5. Żaroodporne naczynie posmaruj tłuszczem lub wyłóż pergaminem do pieczenia. Masę przełóż do naczynia, a na wierzchu poukładaj kielbaski. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj w temperaturze 175 stopni do momentu, gdy ciasto wyrośnie. Podawaj na ciepło.

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