

Nadziewany chlebek drożdżowy



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **5208**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto:
- 2 jajka
- 10 dag świeżych drożdży
- łyżka cukru
- 75 ml oleju
- 200 ml mleka
- około 600 g mąki
- Sól
- Farsz:
- 200 g dowolnego żółtego sera (startego lub w plasterkach)
- około 200 g mrożonego szpinaku
- około 3 szklanki różnych marynowanych warzyw (ja użyłam w różnych proporcjach pieczarek, kaparów, karczochów, papryki, oliwek c
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- Dodatkowo:
- 1 rozkłócone jajko
- olej do posmarowania ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Mrożony szpinak wrzucamy na roztopione masło i podgrzewamy na średnim ogniu. Kiedy całkowicie się rozmrozi i rozpadnie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i pieprz. Smażymy około 10 minut, co jakiś czas mieszając. Marynowane warzywa kroimy w kostkę lub na mniejsze kawałki.
- 2 Wszystkie składniki (oprócz mąki) dobrze miksujemy. Następnie dodajemy przesianą mąkę i ręcznie wyrabiamy ciasto, aż stanie się gładkie i nie będzie się kleić do dłoni (gdyby bardzo się kleiło dosypujemy jeszcze trochę mąki). Ciasto rozwałkowujemy na średniej grubości prostokąt.
- 3 Na prawie całej powierzchni ciasta (pozostawiając około 5 cm u góry do sklejenia rolady) rozkładamy farsz. Najpierw dokładnie smarujemy je olejem, później szpinak, ser, a na końcu wszystkie marynowane warzywa. Delikatnie od dołu zawijamy ciasto formując roladę.
- 4 Chlebek przekładamy na dużą blachę (ponieważ urośnie). Smarujemy go rozkłóconym jajkiem.

Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około godzinę.

Smacznego

Twoje notatki do przepisu: