Koláčky plněné jako pizza



Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

250 g hladké mouky
2 lžíce rozpuštěného másla
1 žloutek
20 g droždí
špetka moučkového cukru na kvásek
0,12 necelá
50 g jemně strouhaného sýra
sůl
tuk na plech na potření
1 rozšlehané vejce smíchané s 1 lžící rozpuštěného másla

Postup

Náplň: 2 sladké papriky, 2 rajčata, 2 vařená vejce, asi 100 g šunky, pečeného kuřete nebo klobásy, 50 g strouhaného sýra, na ozdobení snítka petrželky Postup: V misce připravíme kvásek z droždí, několika lžic vlahého mléka a špetky cukru. Ve větší míse promícháme mouku se solí a sýrem a uděláme důlek, do kterého dáme žloutek, rozpuštěné máslo a nakonec vzešlý kvásek. Zadělováme postupně za přilévání mléka ve vláčné a nelepivé těsto, které necháme na teple vykynout. Pak ho rozválíme na 0,5 cm silný plát, vykrájíme kulaté koláčky, dáme na pomaštěný plech, v koláčku vytlačíme dno a vložíme náplň. Koláčky naplníme kousky pokrájeného masa, proložíme proužky papriky, plátky rajčete a vařeného vejce, zasypeme sýrem a ozdobíme petrželkou. Okraje potřeme máslem nebo rozpuštěným máslem smíchaným se žloutkem nebo rozšlehaným vejcem a ještě chvíli necháme na plechu nakynout. Pak vložíme do předehřát