Drożdżowe łódeczki nadziewane mięsem

Składniki

- 2 jajka
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku
- 5 dag świeże drożdże
- 1 szklanka ciepłe mleko
- 2 łyżeczki cukier
- 2 łyżeczki sól
- 3.5 szklanki mąka pszenna
- 4 łyżki olej
- 25 dag surowa szynka wieprzowa
- 2 szt. średnie cebule
- 2 ząbki czosnek
- 1 puszka pomidory pelati
- 0.5 puszki kukurydza
- 1 łyżeczka papryka słodka mielona
- 1 łyżeczka bazylia suszona
- 1 łyżeczka oregano suszone

Sposób przygotowania

1. Mięso płuczemy, osuszamy i mielimy w maszynce. Cebule i czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy czosnek i cebulę, chwilę przesmażamy, uważamy, żeby za mocno nie rumienić. Dodajemy mięso i jeszcze chwilę smażymy. Następnie dodajemy pomidory pelati i całość smażymy do miękkości i zgęstnienia farszu. Na koniec dodajemy osączoną z zalewy kukurydzę i przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką słodką, bazylią, oregano i przyprawą kebab-gyros. Farsz studzimy. 2. Drożdże rozcieramy z cukrem, połową ciepłego mleka i jedną łyżką mąki pszennej. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce, żeby podrosły. Po tym czasie do mąki dodajemy sól, olej, jajka, rozczyn i zagniatamy ciasto w razie potrzeby dolewając pozostałe ciepłe mleko. Ciasto ponownie przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około godzinę w ciepłe miejsce. 3. Na stolnicy posypanej mąką pszenną wałkujemy ciasto i wykrawamy krążki o średnicy około 12 cm. Na każdy krążek nakładamy porcje farszu. Następnie zlepiamy dwa brzegi formując łódeczkę. 4. Tak przygotowane łódeczki układamy na blasze posmarowanej masłem i posypanej mąką. Należy zachować odstępy, bo znacznie urosną. 5. Następnie pieczemy około 45 minut w temperaturze 180 stopni do zrumienienia. Smacznego!

- 2 łyżki mąka pszenna do posypania stolnicy i blaszki
- 2 łyżki masło do posmarowania blaszki
- 1 szczypta przyprawa kebab-gyros