Róże z mięsnym farszem zapiekane w sosie pomidorowym

Składniki

- CIASTO
- 300g mąki pszennej
- 1 jajko
- szczyta soli
- 225 ml wody
-
- FARSZ
- 300g zmielonej szynki wieprzowej
- 1 mała cebula
- 1 mała marchewka
- sól pieprz
- 1 ząbek czosnku
-
- SOS POMIDOROWY
- 3 średnie pomidory
- 100g koncentratu pomidorowego

Sposób przygotowania

Z podanych składników zagniatamy ciasto, jeśli zachodzi taka potrzeba podsypujemy mąką. Ciasto przykrywamy i odkładamy na 15 min, by odpoczęło. Farsz: Cebulkę i czosnek siekamy na drobno, marchew trzemy na tarce- Wszystko podsmażamy na małej ilości oleju i dodajemy do surowego zmielonego mięsa. Doprawiamy i mieszamy. Ciasto wałkujemy, wycinamy 4 koła (szklanką, kubkiem lub foremką). Koła układamy tak, by krawędziami zachodziły na siebie. Dajemy wzdłuż farsz, składamy na pół (jak pierogi) i zwijamy-powstaje róża. Róże układamy w naczyniu żaroodpornym posmarowanym olejem. SOS pomidory zalewamy wrzątkiem, obieramy ze skóry i drobno siekamy. Dodajemy resztę składników i całość gotujemy. Sosem zalewamy róże i całość zapiekamy w temp 18 stopni około 30 minut. Smacznego!

- 100 ml wody
- ząbek czosnku
- sól, pieprz - do smaku
- pół łyżeczki ziół prowansalskich