Leczo w łódeczkach cukiniowo-drożdżowych

Składniki

ciasto:

- 3 szklanki mąki,
- mała cukinia,szklanka mleka,
- 2 łyżki roztopionego masła,
- jajko,
- po szczypcie soli i cukru,
- łyżka oleju,
- 1/2 kostki drożdży
-

farsz:

- po 2 średnie cukinie żółta i zielona,
- 2 papryki,
- 100 g ugotowanego ryżu,
- 2 pomidory,
- cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 200 g kiełbasy Toruńskiej,

Sposób przygotowania

Mleko podgrzewamy dodajemy drożdże, sól, cukier odstawiamy rozczyn do wyrośnięcia. Do mąki dodajemy pozostałe składniki oraz startą na tarce cukinię i zagniatamy elastyczne ciasto.Odstawiamy do wyrośnięcia pod przykryciem. Cebulę i czosnek siekamy podsmażamy na oliwie, dodajemy pokrojoną w grubszą kostkę cukinię, dusimy. Kiełbasę kroimy w kostkę podsmażamy, łączymy z papryką i pomidorami pokrojonymi w ósemki. Wszystko razem mieszamy doprawiamy. Leczo lekko studzimy a następnie dodajemy ugotowany ryż. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy i wykrawamy dużą szklanką kółka. Nacinamy pionowo z obu stron. Na środku układamy farsz i zlepiamy do strony przeciwnej. Układamy w przygotowanej blasze i pieczemy około 40 minut w 180 st. Smacznego!

- bazylia,
- oregano,
- oliwa,
- sól, pieprz,
- 1-2 łyżki koncentratu pomidorowego,
- kilka łyżek mleka