Jogurtowe chlebki z mięsnym farszem

Składniki

- -4 szkl mąki pszennej (szklanka 250ml)
- -4 łyżki jogurtu naturalnego
- -1 łyżeczka soli
- -2 łyżki cukru
- -300ml ciepłej wody
- -4 dag drożdży
- -4 łyżki oleju
- -1 kg szynki wieprzowej-zmielonej
- -1 papryka czerwona
- -pół słoiczka koncentratu pomidorowego ok 100g
- -2 cebule
- -trochę oleju
- -250g pieczarek
- -3 ząbki czosnku
- -sól, pieprz, papryka słodka

Sposób przygotowania

Do miski wlewamy wodę, dodajemy cukier oraz drożdże, mieszamy do rozpuszczenia drożdży, następnie dodajemy olej, jogurt, mąkę, sól,i wszystko dokładnie wyrabiamy na gładkie ciasto. Ciasto odkładamy do wyrośnięcia na około 30 minut.\n\nFARSZ: Cebulę podsmażamy na oleju, dodajemy zmielone mięso, paprykę, pieczarki, pokrojony czosnek, koncentrat, i przyprawy. Wszystko mieszamy i dusimy na małym ogniu około 15-20 minut. \nPod koniec duszenia zdejmujemy pokrywkę by nadmiar wody odparował.\n\nNastępnie urywamy mały kawałek ciasta, rozwałkowujemy i składamy na kształt łódki. Następnie kładziemy na blaszce, i dajemy farsz, można posypać jeszcze koperkiem.\n\nChlebki pieczemy około 20 minut w temp 190 stopni, na złoty kolor.