

Pierozki drożdżowe z kurczakiem, pieczarkami i serem żółtym



Składniki

Ciasto:

- 1 i 1/4 szkl ciepłego mleka
- 25 g drożdży (świeżych)
- 1 mała szczypta soli
- 1 mała szczypta cukru
- 50 dag mąki
- 2 łyż oleju

Farsz:

- 1 mały podwójny filet z kurczaka
- 30 dag pieczarek
- 25 dag sera żółtego
- 2,5 łyżki keczupu

Sposób przygotowania

1. Ciasto: Mąkę przesiać do miski, zrobić dołek. W ciepłym mleku rozpuścić drożdże, cukier i sól. Dodać olej, wymieszać. Całość wlać do mąki, wymieszać lekko, tak żeby na wierzchu była mąka, odstawić aż rozczyn zacznie pracować (drożdże się spienią i wyjdą na wierzch nad mąkę). Po tym czasie wyrobić ciasto mikserem z hakami lub ręcznie. Odstawić do wyrośnięcia (ma podwoić objętość). 2. Farsz: Piersi pokroić w kosteczkę, doprawić ulubioną przyprawą, usmażyć. Pieczarki pokroić w plasterki, udusić. Ser żółty zetrzeć na tartce. Wystudzone mięso i pieczarki pokroić drobno, dodać ser i keczup, wymieszać. 3. Wyrośnięte ciasto przegnieść ręką, rozwałkować, wycinać kółeczka, nakładać farsz i sklejać jak pierogi. Gotowe smażyć na rozgrzanym oleju do zrumienienia.