

Chleb faszerowany

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 12 Stycznia 2014r. o 22:19

Tagi: [chleb](#), [mięso](#)

Rodzaj dania: [pieczywo](#) [potrawy mączne](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pełnoziarnista	0,5	kg	dodatki
drożdże świeże	12	g	dodatki
woda	350	ml	płyny i sosy
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płyny i sosy
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pomidory suszone w oliwie	8	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
przyprawy do smaku	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
wieprzowina - kotlet z szynki	4	szt.	mięsa

Opis

Przygotowanie rolad:

Kotlety rozbić tłuczkiem natrzeć przyprawami.

Na każdy kotlet ułożyć suszone pomidory i zwinąć w roladkę, spinając wykałaczkami. Usmażyć na patelni na oleju.

Po usmażeniu pamiętać aby wyciągnąć wykałaczki.

Przygotowanie ciasta na chleb:

Z drożdży, cukru, trochę wody i łyżki mąki robimy rozczyń. Odstawiamy w ciepłe miejsce aby podwoił swą objętość.

Do automatu do chleba wlewamy wodę, olej, sól. Dodajemy mąkę

a na końcu rozczyń. Nastawiam na program 9 ale tylko do zarobienia i wyrośnięcia ciasta. Można też zarobić ciasto ręcznie.

Na ciasto układamy roladki i zawijamy. Wkładamy do formy keksówki wysmarowanej Olejem Beskidzkim. Na wierzchu smarujemy żółtkiem i posypujemy kminkiem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 210 stopni i pieczemy około 1 godz. Smacznego.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 2godz. 10min.

Cana:

Liczba kalorii: