



Drożdżowe z wołowiną i pieczarkami

Autor: KuchniaMniam

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Ciasto

Przygotować zaczyn rozcierając drożdże z 1/4 szklanki ciepłej, ale nie gorącej wody. Odstawić na 10 min, aby drożdże się speniły. Zaczyn wlać do przesianej mąki, razem z pozostałą ciepłą wodą, solą i olejem. Zagnieść gładkie i sprężyste ciasto, wyrabiając go przez około 10 min. Odstawić do wyrośnięcia na około godzinę, aż podwoi swoją objętość.

Farsz:

Na suchą patelnię wrzucić pokrojone pieczarki i smażyć, aż woda odparuje. Dołożyć łyżkę masła i delikatnie przyrumienić. Pieczarki zdjąć z patelni. Rozgrzać niewielką ilość oleju rzepakowego i usmażyć pokrojoną w kostkę cebulę oraz startą na tarce jarzynowej marchewkę. Podlać wodą i dusić, aż marchewka będzie miękka. Dołożyć mięso i stale mieszając delikatnie obsmażyć. Wrzucić pieczarki, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz przyprawy wg smaku. Farszu nie należy mocno wysmażać, żeby nie był zbyt suchy. Wyrośnięte ciasto przełożyć oprószoną mąką stolnicę. Rozwałkować na prostokąt o wymiarach ok 25 x 45 cm. Na cieście rozłożyć równomiernie wystudzony farsz, może być lekko ciepły. Zwinąć w roladę wzdłuż dłuższego boku. Pokroić na 12 równych ruloników. Przekładać do natłuszczonej, oprószonej mąką formy (Ø 25 cm) przykryć ściereczką i odstawić na pół godziny do wyrośnięcia. Przed wstawieniem do piekarnika wierzch zwilżyć wodą. Piec przez 40 min. w temperaturze 180°C Smacznego :)

CIASTO DROŻDŻOWE:

3 szklanki mąki pszennej,

1 szklanka wody,

25 g drożdży świeżych,

1/3 łyżeczki soli,

1 łyżka oleju rzepakowego

FARSZ MIĘSNY:

200 g pieczarek,

300 g mięsa mielonego wołowego,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

1 marchewka,

1 łyżeczka koncentratu pomidorowego,

sól,

pieprz czarny,

papryka słodka mielona,

pieprz ziołowy