




Pieróg drożdżowy z papryką, szpinakiem, szynką, salami i mozzarellą

 MP5423

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

suszone drożdże - 2 g
mąka typ 00 - 100 g
sól - 1 szczypta
cukier - 1 szczypta
letnia woda - 30 ml
sos pomidorowy - 3 łyżka
salami - 50 g
szynka gotowana - 50 g
świeży szpinak baby - 50 g

czerwona papryka - 1 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
starta mozzarella - 50 g
listki bazylii - 10 szt.
miód - 2 łyżka
chili - 1 szczypta
olej sezamowy Bio Planete - 4 łyżka
oliwa - - kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone drożdże wymieszać z letnią wodą i dodać je później do mąki i zagnieść. Odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce.

KROK 2: Po tym czasie znowu zagnieść ciasto. Polać olejem sezamowym i odstawić na kolejne pół godziny w ciepłe miejsce.

KROK 3: Składniki nadzienia - paprykę, cebulę i czosnek pokroić, podsmażyć, dodać szpinak, przyprawić chili, solą i pod koniec dodać miód, wymieszać, chwilę jeszcze potrzymać na patelni, potem ostudzić, dodać pokrojoną szynkę, salami, mozzarellę i skropić olejem sezamowym. Wymieszać.

KROK 4: Rozwałkować ciasto i nakładać nadzienie oraz sos pomidorowy, zlepić ciasto, uformować większy pieróg. Przesmarować oliwą. Piec 20 minut w temp 200 stopni C. Podawać z dodatkiem oleju sezamowego i świeżą bazylią.