




Polskie ślimaczki we włoskim stylu

 Iza Godlewska

Polecane na: [lunchbox](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 20 porcji

Składniki:

mąka typ 0 - 250 g
woda - 150 ml
drożdże - 15 g
cukier - 1/2 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka

oliwa z oliwek - 2 łyżka
pulpa pomidorowa - 5 łyżka
oregano - - trochę
ser żółty - 6 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże, cukier i 2 łyżki mąki rozpuszczamy w ciepłej wodzie. Odstawiamy do wyrośnięcia. Mąkę łączymy z solą i oliwą, dodajemy rozczyń. Zagniatamy kilka minut. Odstawiamy do wyrośnięcia. Ciasto przekładamy na deskę i rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm i na kształt kwadratu lub prostokąta.

KROK 2: Ciasto smarujemy pulpą posypujemy oregano układamy ser żółty i zawijamy jak roladę. Kroimy w plastry o grubości ok. 2 cm. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, układamy na nich plasterki sera i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni C około 12 minut. Gotowe ślimaczki podajemy z keczupem lub sosem słodko-kwaśnym chili. Długo zachowują swoją świeżość przez co idealnie nadają się na kolejny dzień na drugie śniadanie do szkoły lub pracy.