Rożki z warzywami i kiełbasą

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ciasto; mąka pszenna - 500 g
- mleko - 250 ml
- sól - 1/2 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- Farsz; papryka czerwona - 2 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- papryka pomarańczowa - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 150 g
- ogórek zielony - 1/2 szt.
- cukinia - 1/2 szt.
- ząbki czosnku - 2 ząbek
- kiełbasa - 250 g
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- Dodatkowo; olej do głębokiego smażenia - 1,5 litr
- ketchup pikantny - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować warzywa,które po oczyszczeniu pokroić w kostkę. Cebulę obrać i drobno pokroić, czosnek natomiast po obraniu przecisnąć przez praskę, następnie podsmażyć na odrobinie oleju do zeszklenia.
Do podsmażonej cebuli dodać wcześniej przygotowane warzywa i podsmażać razem około 8 - 10 minut. Na samym końcu dodać obraną i pokrojoną w kostkę cukinię i ogórek zielony. Doprawić do smaku pieprzem i solą w razie potrzeby.
Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować nie za grubo, pokroić w nie za duże kwadraty.
Na każdym kwadracie ułożyć porcję farszu polać ketchupem i zlepiać rożki tak jak pierogi.
Smażyć w głębokim oleju (pamiętajmy, że olej ma być mocno rozgrzany).
Smażyć mocno rumiany kolor.

Podać z ketchupem.