Ziołowe ślimaczki

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

150 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 1 szklanka
mleko ciepłe - 0,5 szklanka
drożdże świeże - 1,5 dag
cukier - 0,5 łyżeczka
sól - 0,3 łyżeczka
olej - 2 łyżka
oregano - 1 łyżeczka
majeranek otarty - 1 łyżeczka
pozostałe składniki -
polędwica sopocka - 10-12 plaster
ketchup - 3-4 łyżka
ser żółty - 12 plaster

Dodatkowe info:

Tak przygotowane pizzerki to wspaniała przystawka lub pyszna kolacja. Znakomicie smakują na ciepło i na zimno.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem, dodać mąkę, mleko, sól, olej, zioła.

KROK 2: Wyrabiać ciasto około 10-12 minut. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 3: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na posypaną mąką deskę i uformować prostokąt, pozostawić w na 10-15 minut. Posmarować ketchupem i ułożyć plasterki polędwicy.

KROK 4: Polędwicę przykryć plasterkami żółtego sera i zwinąć jak roladę.

KROK 5: Ostrym nożem pokroić na 2,5 cm krążki.

KROK 6: Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.