

# Nadziewane chlebki z patelni

35—45 Min

## Przygotowanie

1. Najpierw namocz suszone pomidory w misce z gorącą wodą przez co najmniej 15 minut. W międzyczasie umyj i drobno posiekaj bazylię.
2. Wszystkie składniki na chleb dobrze wymieszaj w misce. Następnie wyrabiaj rękoma na gładkie ciasto. Jeżeli ciasto będzie za suche można dodać jeszcze odrobinę jogurtu.
3. Uformuj ciasto w kulę i podziel na cztery równe części. Blat posyp mąką i z małych porcji uformuj kulki. Następnie przykryj folią spożywczą i odstaw do wyrośnięcia.
4. Wyjmij namoczone pomidory z wody i drobno posiekaj. Następnie pomidory wymieszaj w misce z serkiem śmietankowym, tartym serem, bazylią, czosnkiem w proszku, przyprawą do pizzy oraz szczyptą soli i pieprzu. Rozgnieć widelcem do uzyskania idealnej konsystencji łatwej do wypełnienia formy chlebowej.
5. W kolejnym kroku kulki ciasta spłaszcz dłońmi na krążki o wielkości około 10 cm. Uważaj, aby kawałki ciasta nie były zbyt cienkie. Teraz na środek każdego krążka ciasta nałóż 1-1,5 łyżki nadzienia. Złóż brzegi ciasta na nadzienie i dobrze dociśnij, aby je zamknąć.
6. Na większej patelni dobrze rozgrzej trochę oleju roślinnego i połóż chlebki. Smaż dobrze przez pięć minut z każdej strony, aż uzyskasz złoty kolor.

## Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na chlebek

| | |
|---|---|
| 140 g | Mąka |
| 120 g | Jogurt naturalny |
| 0.5 łyżki | Proszek do pieczenia |
| 1 szczypta | Sól Morska gruboziarnista jodowana |

Na nadzienie

| | |
|---|---|
| 50 g | Suszone pomidory |
| 20 g | Świeża bazylia |
| 70 g | Tarty ser |
| 40 g | Kremowy ser |
| 1 młynek | Pieprz Kolorowy ziarnisty |
| 1 młynek | Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 0.5 łyżeczki | Czosnek granulowany |
| 1 łyżka | Przyprawa do Pizzy |