Nadziewane chlebki z patelni

35–45 Min

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

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.