

Kiełbasa w cieście z lubczykiem



Składniki

4 szt. - kiełbasy parzonej
200 g - mąki pszennej
15 g - świeżych drożdży
150 ml - wody
szczypta cukru
1 łyżeczka - świeżo
zmielonego czarnego
pieprzu (płaska)
1 łyżeczka - (płaska)
suszonego lubczyku.

Opis wykonania

Kiełbasę można jeść na gorąco w całości lub pokrojoną w plasterki. Smakuje również na zimno.

Drożdże rozpuszczamy w letniej wodzie, dodajemy cukier i połowę mąki, mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 min. w ciepłe miejsce. Do wyrośniętego zaczynu dodajemy sól, pieprz, lubczyk, pozostałą część mąki i zagniatamy ciasto. W razie potrzeby dodajemy wody lub mąki.

Ciasto dzielimy na 4 równe części, rozwałkowujemy na prostokąty o długości kiełbasy plus 1 cm. Kiełbaski (bez skórki) zawijamy w ciasto, końcówki łączymy.

Kiełbasę w cieście pieczemy ok. 30 min w rozgrzanym piekarniku do 180°C.