

Recepty



Panzerotti

Ingredience

hladká mouka: **250 g**
droždí - kostka
voda: **50 ml**
cukr krupice: **1 KL**
olivový olej: **1 KL**
bílé víno: **1 PL**
mléko: **50 ml**
loupaná rajčata: **150 g**
mozzarella: {100}
pršut: **50 g**
bazalka
parmazán
olej na smažení
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Droždí rozmícháme ve vodě, přidáme mouku, víno, cukr, špetku soli, olivový olej a mléko a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme potravinovou folií a necháme půl hodiny kynout na teplém místě. Těsto rozdělíme na čtvrtiny a každou vyválíme na kulatou placku silnou asi 8 mm. Poklademe pršutem, plátky...

Panzerotti - recept

Droždí rozmícháme ve vodě, přidáme mouku, víno, cukr, špetku soli, olivový olej a mléko a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme potravinovou folií a necháme půl hodiny kynout na teplém místě. Těsto rozdělíme na čtvrtiny a každou vyválíme na kulatou placku silnou asi 8 mm. Poklademe pršutem, plátky mozzarely a rajčat, bazalkou, strouhaným parmazánem, přehneme a kraje přimáčkneme vidličkou.

Panzerotti smažíme v silné vrstvě rozehřátého oleje dozlatova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí