



Rogate Łosie



Składniki

- 3 szklanki mąki
- 1 kostka tłuszczu
- 1 kostka drożdzy
- 1 szklanka śmietany kwaśnej
- szczypta soli
- 1 jajko do posmarowania
- 1 surowy ogórek
- 1 opakowanie 200 g wędzonego łososa norweskiego
- 1-2 łyżki majonezu tatarskiego
- 1 kostka białego chudego sera
- pieprz
- sól
- czosnek
- koperek (świeży lub suszony)
- tymianek

Sposób przygotowania

Rozdrabniamy łososa, kroimy ogórek w drobną kostkę, łączymy z serem, majonezem i przyprawami. Mąkę mieszamy ze solą, siekamy z tłuszczem; do tego wkruszamy drożdże, zalewamy całość śmietaną i wyrabiamy ręcznie lub drewnianą łychą gładkie ciasto. Uwaga - może garować (wtedy dobrze jest je odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce, najlepiej pod przykryciem z czystej ściereczki), ale nie musi - to opcja dla niecierpliwych. ;-)

Ciasto wałkujemy na wysypanej mąką stolnicy, wycinamy trójkąty, na to nakładamy nadzienie i formujemy rogaliki, które następnie układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i smarujemy rozkłóconym jajkiem, żeby miały ładny połysk. Pieczemy w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza około 15 minut. Polecam - na ciepło i na zimno są równie doskonałe. :)