

Wesołe bułeczki z kurczakiem, mozzarellą i pomidorami



Składniki:

- 2 szklanki mąki,
- 40 g zimnego masła,
- 1 łyżeczka cukru,
- 100 ml mleka,
- 1 płaska łyżeczka suchych drożdży,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 duże jajko (do ciasta),
- 1 rozbełtane jajko (do posmarowania),
- pieczony kurczak (najlepiej resztki pieczonego Kurczaka Kukurydzianego),
- 1/2 puszki pomidorów krojonych bez skóry,
- 1 kulka mozzarelli,
- sól,
- pieprz,
- zioła prowansalskie,
- 1 ząbek czosnku, przeciśnięty przez praskę,
- pieprz czarny w ziarenkach.

Sposób przygotowania:

Pomidory mieszamy z czosnkiem i doprawiamy solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi.

Do miski wsypujemy mąkę, drożdże, sól i cukier. Dodajemy pokrojone masło, mieszamy, dolewamy mleko i wbijamy jajko. Całość wyrabiamy tak, by powstało elastyczne ciasto.

Dzielimy je na 6 części i rozwałkowujemy. Na środku każdej z nich układamy pomidory, kurczaka oraz ser. Zlepiamy dokładnie, formując bułeczkę. Nadmiar ciasta odrywamy i smarujemy bułeczki rozbełtanym jajkiem.

Z resztek ciasta przygotowujemy ryjek i noski. W tym celu trzeba ciasto rozwałkować i wyciąć niewielkie krążki, a na ich środku dziurki. Tak powstały ryjek układamy na bułeczce. Następnie małym kieliszkiem wycinamy z ciasta krążki, które tnjemy na 4 części, tworząc uszka. Również układamy je na bułeczkach, które dodatkowo ozdabiamy ziarenkami pieprzu, by wyglądały jak oczka. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190°C i pieczemy przez 25 minut.