

Melcisorii cu cascaval



O idee minunată de aperitiv sunt acești melcisorii cu cascaval și piept de pui, ce vor fi, cu siguranță, savurați și de cei mici, și de cei mari deopotrivă!

Știți că îi puteți găsi și sub forma de **mini-pizza**, sau dacă vreți o idee și mai dragută, puteți face acești **melcisorii din sunca**. Copiii vor fi cei mai fericiți!!!!

Și **aperitivele pentru Crăciun** sunt foarte importante, nu numai **dulciurile** ☐, așa că m-am decis că până la marea sărbătoare să vă aduc câte o rețetă din fiecare!

Ingrediente:

Pentru maia:

- 20 g drojdie proaspata sau 7 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 2, 3 linguri lapte cald
- 1 lingura faina

Pentru aluat:

- 500 g faina
- o lingurita rasa de sare
- 250 ml lapte
- 50 g unt topit sau ulei
- 2 oua

Umplutura de cascaval cu pui:

- 280-300 g cascaval
- 200 g carne de pui (piept)
- 2 linguri **ketchup de telina**
- o ceapa (optional)
- sare si piper dupa gust

Crusta:

- 2 galbenusuri
- 4 linguri lapte cald

Mod de preparare:

Incepeti mai intai cu maiaua: amestecati drojdia cu zaharul intr-un bol; adaugati 2, 3 linguri lapte caldut, pudrati cu o lingura faina si lasati la crescut intr-un loc cald, ferit de curenti de aer.

Cerneti faina intr-un castron si amestecati-o bine cu sarea. Adaugati untul topit, si racit, sau uleiul si ouale batute cu laptele cald. Puneti la sfarsit maiaua.

Framantati totul foarte bine. Daca aveti un robot de bucatarie, puneti-l pe el sa faca treaba asta ☐

Aluatul se pune la dospit, acoperit cu un prosop de bucatarie sau

cu folie alimentara, cca. 40 de minute sau pana cand isi dubleaza volumul:



Pentru umplutura, tocati carnea de pui si amestecati-o cu cele doua linguri de ketchup de casa (care contine deja ceapa).

Daca anul asta nu ati ajuns sa faceti ketchup-ul, caliti ceapa, pe care eu am trecut-o ca fiind „optionala”, taiata cubulete, in putin unt sau ulei si apoi amestecati-o cu carnea. Nu o lasati sa prinda culoare, ci doar sa se inmoaie putin.

Adaugati sare si piper dupa gust la amestecul de carne si amestecati totul foarte bine.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu ulei o planseta si intindeti aluatul, pe care se repartizeaza, cat mai uniform, pasta de carne macinata:



Cascavalul se rade pe razatoarea mare si se presara peste carne:



Se ruleaza aluatul:



...si se taie in felii potrivite:



Se aseaza **melcisorii** intr-o tava (cea mare, de la aragaz) tapetata cu hartie de copt:



Se ung cu amestecul de galbenusuri si lapte cald si se coc cca. 25 de minute:



Se servesc imediat!!!!



Laura Sava



Laura Sava

...desi sunt la fel de buni si reci (totusi, ca sa isi recapete pufosenia ☐ , ii puteti incalzi putin la microunde sau in cuptor).

Pofta mare!!!