Mieliniai paplotėliai su žolelėmis ir sūriu

Ingredientai

- 300 ml Šilto vandens
- 15 g Skysto MAGGI daržovių sultinio
- 4 g Kepimo medžiagos, suspaustos mielės
- 450 g Kvietiniai miltai, balti (pramoniniai), 11,5% baltymų, balinti, praturtinti
- 2 Šaukštai Grietinės
- 2 Šaukštai Sviesto
- 1 a.š Agavų sirupo
- 0.5 Puodelis Šviežių petražolių
- 3 Skiltelės česnako
- 150 g Mocarelos sūrio
- 4 Šaukštai Sviesto
- 1 Žiupsnelis Druskos

Instrukcija

1. Šiltame vandenyje ištirpinkite MAGGI kreminį daržovių sultinį. Suberkite sausas mieles ir išmaišykite.
2. Įberkite miltų ir išmaišykite. Dubenį uždenkite rankšluosčiu ir palikite 15 min., kad mielės pradėtų veikti.
3. Sudėkite grietinę, supilkite ištirpintą sviestą ir agavų sirupą. Minkykite, kol gausite minkštą, elastingą tešlą.
4. Tešlą perminkykite ant miltais apibarstyto paviršiaus ir paskleiskite stačiakampiu ant lentelės.
5. Petražoles smulkiai sukapokite ir paskleiskite ant tešlos. Sudėkite smulkintą česnaką ir tarkuotą mocarelą.
6. Perlenkite paplotėlį per pusę ir iškočiokite. Supjaustykite nedideliais kvadratėliais ir apkepkite keptuvėje iš abiejų pusių.
7. Iškepusius paplotėlius patepkite tirpintu sviestu, pagardinkite druska ir patiekite šiltus.

60 Minutės

7

Angliavandeniai	49.41 g
Energija	385.74 kcal
Riebalai	15.03 g
Baltymai	11.91 g