



Panino con Funghi

Mantarlı Poğaç



8 foglie d'impasto pronte
25 -30 funghi
Mezzo pepe rosso
5 -6 prezzemoli
5 cucchiaini olio d'olive
1 cucchiaino di FESLEGEN secca
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Mezzo cucchiaino di sale
1 albume d'uovo
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

- # I funghi si puliscono e si tagliano infine. Pepe rosso aglio e prezzemolo si macinano infine.
- # Nella padella si mette olio di oliva. Dopo aver riscaldato olio, si aggiungono pepe rosso funghi e aglio.
- # Si cucinano sul fuoco alto finchè i funghi si lasciano liquido e si risucchiano il liquido.
- # Poi si leva dal fuoco e si aggiungono prezzemolo ,sale ,FESLEGEN e quando fresca si aggiunge albume d'uova e si miscelano.
- # Le foglie d'impasto si tagliano In figura di piu. Così ogni foglie diventa 4 pezzi.
- # Poi le foglie tagliate si aprono con il rullo così diventano più grosse.
- # Metà delle foglie tagliate si mette dalla miscelata di fungo. L'altra metà si coperta alla sopra. Si schiacciano i finachi oppure si tagliano con il ruletto.
- # I panini preparati si filano vassaiolo oliato ed alla sopra si mette dal tuorlo d'uova.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Si servirs in caldo.

Nota: Funghi se si arrossisce sul fuoco basso si lascia il liquido . Per questo motivo non si preferisce di arrossire sul fuoco alto.