
PASZTECIKI LISTKOWANE Z MÓZGIEM

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1319 razy.

Ciasto:

18 dag mąki

15 dag masła

1/2 jaja

1 żółtko

8 dag gęstej młodej śmietany

sól

Nadzienie:

30 dag mózgu

4 dag masła

2 dag cebuli

sól

pieprz

1 jajo

Sporządzić ciasto: mąkę posiekać z masłem, dodać jaja, śmietanę, zarobić nożem; gdy wszystkie składniki połączą się, wyłożyć na talerz posypany mąką, wynieść na zimno (ciasto zarobić na noc). W następnym dniu sporządzić nadzienie: mózgi obrać z błon, posiekać w kostkę; zrumienić lekko cebulę z masłem, dodać mózg, sól i pieprz, wymieszać i usmażyć. Do mózgu dodać surowe jajo i mieszając podsmażyć. Ciasto wywałkować na grubości 1/2 cm, nadając mu kształt okrągły. Z ciasta wykrawać krążki średniej wielkości (6 cm średnicy), wyciąć środek mniejszą foremką w co drugim krążku (różnica w obwodzie foremek najmniej 2 cm). Pełne krążki smarować białkiem, nakładać nożem obrączkę, zlepiać przyciskając, lub też krążki pełne i wycięte piec osobno i składać w całość przed włożeniem nadzienia. Paszteciki układać na blasze w pewnych odstępach od siebie, upiec w bardzo gorącym piekarniku. Gdy paszteciki są zrumienione, upieczone do wnętrza i suche na powierzchni, wyjąć z piekarnika. Paszteciki natychmiast nakładać gorącym nadzieniem, podgrzać w piekarniku na półmisku i zaraz gorące podawać.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD