
PASZTECIKI LISTKOWANE Z SERDELKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1261 razy.

18 dag mąki
8 dag gęstej, młodej śmietany
15 dag masła
sól
1/2 jaja
5 sztuk serdelków
1 żółtko
1 jajo do smarowania

Sporządzić ciasto listkowane i pozostawić je do sfermentowania przez noc w chłodnym pomieszczeniu. Wybierać serdelki ok. 7cm długości; umyć w ciepłej wodzie, obrać ze skórki i przekrajać każdy wzdłuż na trzy równe kawałki. Ciasto podzielić na pół, wywałkować na placek prostokątny grubości 1/2cm, podsypując jak najmniej mąką. Placek pokrajać na prostokątne kawałki takiej grubości i szerokości, aby można w nie zawinąć serdelki, ciasto posmarować białkiem i owinać nim serdelki. Każdy pasztecik wyrównać obtaczając go dłonią na stolnicy. Paszteciki ułożyć na blasze w dużych od siebie odstępach, posmarować jajem, wstawić do gorącego piekarnika i upiec na kolor złocisty (ok. 45-50 min.). Jeżeli zbyt szybko się rumienia, nakryć je papierem i dopiec tak, żeby ciasto było zewnątrz suche i twarde. Podawać zaraz po wyjęciu z pieca.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD