
PASZTECIKI KRUCHE Z GRZYBAMI

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1662 razy.

Ciasto:

30 dag mąki pszennej,
4 łyżki margaryny lub masła,
łyżka cukru,
3 łyżki śmietany,
jajo

Nadzienie:

50 dag grzybów,
duża cebula,
2 łyżki tłuszczu,
pół czerstwej bułki paryskiej,
2 jaja,
pieprz,
sól

Z podanych produktów zagnieść kruche ciasto. Grzyby oczyścić , umyć , poszatkować i udusić z cebulą. Następnie posiekać lub zemleć w maszynce razem z namoczoną i odcisniętą czerstwą bułką, dodać ugotowane na twardo i posiekane jaja. Nadzienie przyprawić i nakładać na rozwałkowane ciasto, zacisnąć brzegi i ciąć skośne paszteciki długości ok. 6 cm. Posmarować jajem i upiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD