

---

# PASZTECIKI KRUCHE Z GRZYBAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1627 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