Paszteciki w naleśnikach z mięsem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1379 razy.

Nadzienie:
30 dag tłustego mięsa ugotowanego
4 dag bułki pszennej
mleko do moczenia (lub rosół)
2 dag cebuli
2 dag tłuszczu
(białko lub rosół)
sól
pieprz
Ciasto:
1/2 szklanki mleka
1 jajo
15 dag mąki
1 dag smalcu lub margaryny
ok. 3/4 szklanki wody
sól
Panierowanie:
1,1/2 jaja
4 dag bułki tartej
3 dag tłuszczu do odsmażenia

Sporządzić . nadzienie: pokrajać drobno cebulę, lekko zrumienić z tłuszczem. Namoczyć bułkę, odcisnąć . Ugotowane mięso i bułkę zemleć , wymieszać ze zrumienioną cebulą, dodać sól, pieprz i surowe białko, jeżeli potrzeba, rozrzedzić rosołem. Sporządzić ciasto na naleśniki bez piany, usmażyć 15 grubszych naleśników. Naleśniki smarować nadzieniem. Zawinąć dwa boki naleśnika ku środkowi, zwinąć wałeczki równej długości. Każdy wałeczek umoczyć kolejna w jaju i bułce, i szybko smażyć na tłuszczu ze wszystkich stron. Podawać na gorąco do barszczu, rosołu lub jako drugie danie z sałatą, sosem. Paszteciki można także sporządzić bez panierowania. Po zwinięciu z mięsem od razu odsmażyć .

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD