
Paszteciki w naleśnikach z mięsem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 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 jajku i bułce, i szybko smażyć na tłuszczu ze wszystkich stron. Podawać na gorąco do barszczu, rosółu lub jako drugie danie z sałata, sosem. Paszteciki można także sporządzić bez panierowania. Po zwinieniu z mięsem od razu odsmażyć .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD