
Paszteciki z mózdzkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1107 razy.

Ciasto maślane:

20 dag masła (margaryny)

15 dag mąki

Ciasto podstawowe:

20 dag

mąki

pół jaja

pół łyżki 6-procentowego octu

jajo do smarowania ciasta

Nadzienie:

40 dag mózdzku

2 łyżki tłuszczu

mała cebula

jajo

łyżka śmietany

sól

pieprz

Przygotować ciasto francuskie według przepisu Paszteciki z parówkami. Mózdzek moczyć w wodzie 30 min., opłukać, usunąć błony, pokrajać. Cebulę obrać, posiekać, usmażyć na tłuszczu na jasnozłoty kolor, włożyć mózdzek i smażyć 5--8 min. Połączyć z jajem i śmietaną, zasmażyć, dodać sól i pieprz. Ciasto wywałkować na grubość 0,5 cm, wykrawać krążki okrągłą foremką lub szklanką. Połowę krążków posmarować białkiem na całej powierzchni. W połowie ilości krążków wyciąć środki mniejszą foremką lub kieliszkiem od wina. Powstałe obrączki nałożyć na krążki, ułożyć na blasze, ochłodzić. Posmarować rozmaconym jajem, upiec. Osobno upiec małe wycięte krążki posmarowane jajem. Po upieczeniu napełnić paszteciki ciepłym nadzieniem, przykryć małymi krążkami. Z podanej porcji otrzymuje się ok. 35 pasztecików. Podawać gorące jako przekąskę lub dodatek do zup czystych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD