
Paszteciki z mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1042 razy.

Ciasto maślane:

25 dag masła (margaryny)

15 dag mąki

Ciasto podstawowe:

20 dag mąki

pół jaja

pół łyżki 6-procentowego octu

jajo do smarowania ciasta

Nadzienie:

50 dag cielęciny (wieprzowiny) bez kości

mała cebula

1 dag suszonych grzybów (kostka przyprawy do zup)

2 łyżki tłuszczu

łyżka posiekanego koperku (naci pietruszki)

sól

pieprz

jajo

Przygotować ciasto francuskie według przepisu Paszteciki z parówkami. Mięso na nadzienie opłukać , odsączyć , pokrajać na kawałki, obsmażyć na gorącym tłuszczu na patelni. Przełożyć do rondelka, wlać 2-3 łyżki wody, dodać obraną, pokrajaną cebulę, opłukane suszone grzyby i dusić do miękkości. Gotowe mięso zmielić w maszynce, dodać sól, pieprz i zieleninę. Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm, wyciąć prostokąty długości 30 cm i szerokości 10-12 cm, nałożyć nadzienie wzdłuż (2 cm od brzegu) w kształcie wałeczka. Zwinąć , spłaszczyć nieco, krajać ostrym nożem kwadraty, prostokąty lub romby długości ok. 6 cm. Ułożyć na blasze, ochłodzić . Posmarować roztrzepanym jajem, piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 250°C. Z podanej ilości otrzymuje się ok. 35 pasztecików. Podawać gorące na półmisku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD