Paszteciki z pieczarkami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1268 razy.

Ciasto śmietanowe:
25 dag mąki
22,5 dag masła (margaryny)
jajo
2 żółtka
10 dag śmietany
sól
jajo do smarowania ciasta
Nadzienie:
40-50 dag pieczarek
mała cebula
2 łyżki tłuszczu
2 łyżki mąki
pół szklanki śmietany
żółtko
łyżka posiekanego koperku
sól
pieprz

Przeznaczoną na ciasto mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem, dodać jajo, żółtka, szczyptę soli i śmietanę. Wszystkie składniki szybko i starannie połączyć . Ciasto przykryć , pozostawić w chłodnym miejscu na 12 godz. Pieczarki opłukać , oczyścić , przyciąć trzony, poszatkować , dodać obraną i pokrajaną w krążki cebulę. Tłuszcz rozgrzać na patelni, włożyć pieczarki i cebulę, wlać 2-3 łyżki wody, dusić 15 min. Mąkę rozmieszać z trzema łyżkami zimnego wywaru, wlać do grzybów, zagotować , połączyć ze śmietaną i żółtkiem, doprawić solą i pieprzem. Ogrzewać do zagęszczenia, nie gotując. Wymieszać z koperkiem. Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm, wykrawać krążki okrągłą foremką lub szklanka. Połowę ilości krążków posmarować jajem na całej powierzchni. W pozostałych krążkach wyciąć środki mniejszą foremką lub kieliszkiem do wina. Otrzymane obrączki nałożyć na krążki, lekko przycisnąć , ułożyć na blasze, ochłodzić , posmarować jajem i upiec w piekarniku o temperaturze 250°C. Osobno upiec wycięte krążki posmarowane jajem. Gorącym nadzieniem wypełnić paszteciki i przykryć je małymi krążkami. Z podanej porcji otrzymuje się ok. 35 pasztecików. Podawać gorące, ułożone na półmisku, przybrane nacią pietruszki, jako przekąskę lub dodatek do czystych zup.

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