
Paszteciki z pieczarkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 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 szklanką. 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD