
Paszteciki z kiełbasą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1061 razy.

Ciasto serowe:

10 dag mąki,

10 dag świeżego, odcisniętego twarogu, 10 dag masła (margaryny)

jajo do smarowania

sól

Nadzienie:

30 dag kiełbasy serdelowej

2-3 łyżki śmietany

łyżka musztardy

Mąkę przesiać, posiekać z tłuszczem, dodać przetarty przez sito twaróg i sól. Zagnieść szybko i pozostawić na 15 min. w chłodnym miejscu. Kiełbasę umyć, usunąć osłonkę, zemieć w maszynce, dodać śmietanę i musztardę; utrzeć na jednolitą masę. Ciasto wywałkować na grubość 0,75 cm, wyciąć krążki, posmarować jajem. Na środek każdego krążka nakładać łyżeczką nadzienie. Formować pierożki, dokładnie zlepiając. Ułożyć na blasze, posmarować jajem. Upiec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor. Otrzymuje się 20-25 pasztecików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD