
Paszteciki z mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1019 razy.

Ciasto kruche:

20 dag mąki

12 dag margaryny (masła)

2 żółtka

sól

jajo do smarowania

Nadzienie:

30 dag mięsa pieczonego

pół czerstwej bułki

mała cebula

łyżka margaryny

sól

pieprz

Mąkę przesiać , dodać tłuszcz, posiekać nożem, dodać żółtka i sól. Ciasto krótko wyrabiać i pozostawić na 20 min. do ochłodzenia. Mięso na nadzienie zemleć w maszynce wraz z namoczoną i odcisniętą bułką. Połączyć z usmażoną na tłuszczu drobno posiekaną cebulą, wymieszać , doprawić solą i pieprzem do smaku. Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 Cm w prostokąt długości 30 cm i szerokości 10 cm. W odległości 2 cm od brzegu ciasta ułożyć wałeczek z nadzienia grubości 3 cm. Nadzienie przykryć ciastem, dokładnie przyciskając. Wyrównać brzegi i krajać paszteciki szerokości 4 cm. Można też przygotować paszteciki w inny sposób. Ułożyć na blasze, posmarować jajem. Piec na złoty kolor w gorącym piekarniku ok. 15 min. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 25 pasztecików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD