
Paszteciki z grzybami

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1066 razy.

Ciasto półkruche:

30 dag mąki

9 dag margaryny

2 żółtka

jajo

2 łyżki śmietany

2 łyżeczki proszku do pieczenia

pół jaja do smarowania ciasta

sól

tłuszcz do wysmarowania blachy

Nadzienie:

6 dag grzybów suszonych

2 cebule

łyżka tłuszczu,

czerstwa bułka

1,5 łyżki bułki tartej

sól

pieprz

Mąkę przesiać z proszkiem spulchniającym, dodać tłuszcz, posiekać razem, dodać żółtka, jajo, śmietanę i sól. Ciasto dokładnie wyrobić i ochłodzić. Wałkować na grubość 0,5 cm, formując prostokąt długości 30 cm i szerokości 10 cm. Ugotować grzyby na nadzienie, usmażyć cebulę, bułkę namoczyć w wywarze z grzybów, odcisnąć. Grzyby i bułkę zemieć w maszynce, dodać cebulę i bułkę tartą, doprawić solą i pieprzem. Nadzienie w kształcie wałeczka nałożyć na przygotowane ciasto 2 cm od brzegu, zwinąć ciasno, lekko spłaszczyć, zrobić kratkę tępa stroną noża. Posmarować roztrzepanym jajem, krajać ostrym nożem w prostokąty, kwadraty lub romby. Ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Nakłuć widelcem. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku. Gorące zdjąć z blachy, ułożyć na półmisku. Podawać do zup czystych lub jako przekąskę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD