
Paszteciki z wątróbką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1099 razy.

Ciasto krucho - drożdżowe:

20 dag mąki

12 dag margaryny

3 dag drożdży

4,5 łyżki mleka

pół łyżeczki cukru

jajo do smarowania

Nadzienie:

25 dag wątróbki cielęcej

6 dag słoniny

mała cebula

sól

pieprz

Wątróbkę opłukać , zdjąć błonę, pokrajać w cienkie plastry. Słoninę pokrajać na drobne kawałki, cebulę w krążki. Wszystkie składniki włożyć do rondelka, wlać 2-3 łyżki wody, dusić 10-15 min., podlewając wodą. Następnie drobno posiekać , dodać sól i pieprz. Przygotować ciasto krucho - drożdżowe według przepisu Paszteciki z serem tyłżyckim. Formować paszteciki, nadziewając je wątróbką, jak paszteciki z kapustą i mięsem, oraz upiec w gorącym piekarniku. Z podanych składników otrzymuje się 25-30 pasztecików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD