
Paszteciki z parówkami

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1212 razy.

Ciasto maślane:

25 dag masła (margaryny)

15 dag mąki

Ciasto podstawowe:

20 dag mąki

pół jaja

pół łyżki 6-procentowego octu

żółtko do smarowania ciasta

Nadzienie:

10 parówek

Ciasto francuskie powstaje z połączenia ciasta maślanego z podstawowym ciastem kluskowym. Mąkę przeznaczoną na ciasto maślane należy przesiać na stolnicę, dodać masło, posiekać i wyrobić na jednolitą masę. Z mąki, Wody, octu i pół jaja zagnieść ciasto podstawowe, gęste jak na pierogi, i wyrobić je starannie.

Wywałkować , nadając mu kształt koła, na nim ułożyć ciasto maślane, uformowane nożem w prostokąt. Ciasto złożyć w kopertę. Wałkować je lekko przyciskając, nadać formę prostokąta, złożyć na 3 części; owinać w serwetkę, umieścić w lodówce lub w chłodnym pomieszczeniu. Wałkowanie należy powtórzyć 3-4 razy, co 15-20 min. Ciasto wywałkować na grubość 1 cm, pokrajać w pasy ostrym nożem i podzielić na prostokąty. Parówki umyć , obrać z osłonki, pokrajać na kawałki i zawinąć w prostokąty z ciasta. Układać na blasze zawinięciem do spodu. Ochłodzić , posmarować żółtkiem i upiec w piekarniku w temperaturze 250°C na złoty kolor. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 30 pasztecików. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD