
Paszteciki z kapustą i mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1147 razy.

Ciasto krucho - drożdżowe:

20 dag mąki

12 dag margaryny

3 dag drożdży

4,5 łyżki mleka

jajo do smarowania

Nadzienie:

1 kg kapusty cukrowej

mała cebula

2 łyżki tłuszczu

15 dag piezzonego (duszonego) mięsa

sól

pieprz

Kapustę oczyścić , obgotować w osolonej wodzie. Odsączyć i odcisnąć , posiekać lub zemeć w maszynce. Mięso piezzone lub duszone posiekać , połączyć z kapustą, dodać smażoną cebulę, wymieszać , doprawić solą i pieprzem do smaku. Przygotować ciasto według przepisu Paszteciki z serem tyłżyckim. Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm i krajać prostokąty o wymiarach 6X8 cm. Nadzienie ułożyć w wałeczki wzdłuż dłuższych boków; prostokątnych kawałków ciasta. Zwinać , położyć na blasze zwinięciem do spodu. Gdy wyrosną, posmarować roztrzepanym jajem i upiec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Z podanych składników otrzymuje się ok. 30 pasztecików. Zamiast kapusty można dawać nadzienie z mięsa, szynki lub kielbasy.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD