Paszteciki z serem

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1265 razy.

Ciasto drożdżowe:
25 dag mąki
2 dag drożdży
2 łyżki margaryny
łyżeczka cukru
2 żółtka,
szklanka mleka
jajo do smarowania ciasta
tłuszcz do wysmarowania blachy
mąka do podsypania
Nadzienie:30 dag twarogu
jajo
2-3 łyżki śmietany
sól

Przygotować Ciasto według przepisu Kapuśniaczki. Twaróg utrzeć z jajem na gładką masę (jeżeli jest twardy i mało tłusty, zemleć w maszynce), posolić do smaku, wymieszać ze śmietaną. Nadzienie powinno być gęste. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką. Wałkować na grubość 1,5 m. Formować krążki średnicy 10 cm. Na obwodzie przeciąć je w czterech miejscach, w równych odstępach, na długość 2-3 cm. Na środek każdego krążka nałożyć łyżką nadzienie, spłaszczyć je i wyrównać . Każdą część ciasta przeciętą w obwodzie zaginać do środka tak, aby nadzienie w środku było widoczne. Paszteciki ułożyć na wysmarowanej i oprószonej mąką blasze, postawić w ciepłym miejscu. Gdy wyrosną, posmarować roztrzepanym jajem, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika na 25 - 30 min. Gdy spód i wierzch ciasta zrumienią się, wyjmować i podawać na gorąco. Osobno podać surowe masło. Z podanych składników otrzymuje się ok. 20 pasztecików. W taki sposób można również przyrządzić paszteciki z nadzieniem z mięsa, ziemniaków, kapusty, ryby, szynki, połówek parówek lub kawałków obranej kiełbasy.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD