

# Paszteciki z mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1174 razy.

Ciasto naleśnikowe:

Jajo

12 dag mąki

pół szklanki mleka

skórka ze słoniny

sól

Nadzienie:

30 dag mięsa bez kości, mała cebula

łyżka margaryny

kostka przyprawy do zup

tłuszcz do smażenia

sól

pieprz

nać pietruszki

Panier:

4-5 łyżek ciasta naleśnikowego

tłuszcz do smażenia

3 łyżki tartej bułki

Jajo ubić trzepaczką, najlepiej w garnku kamiennym, dodając stopniowo mąkę i mleko z wodą (pół na pół). Ciasto posolić. Mocno rozgrzaną patelnię smarować skórką słoniny. Nabierać ciasto łyżką wazową, nalewać na bardzo gorącą patelnię. Smażyć cienkie naleśniki na równomiernym ogniu, obracając szeroką łopatką na drugą stronę. Usmażone naleśniki układać na desce lub na talerzu odwróconym do góry dnem. Mięso na nadzienie opłukać, osączyć z wody, pokrajać w kawałki i posolić. Włożyć na patelnię na mocno rozgrzany tłuszcz, zrumienić ze wszystkich stron, potrząsając patelnią. Przełożyć do rondelka, dodać 3-4 łyżki wody i dusić. Cebulę obrać, pokrajać w krążki, zrumienić na pozostałym tłuszczu na jasnozłoty kolor, dodać do mięsa, włożyć kostkę przyprawy do zup i zagotować. W czasie duszenia wyparowany sos uzupełnić wodą. Gdy mięso jest miękkie, zmielić w maszynce, doprawić solą i pieprzem do smaku, dodać łyżeczkę posiekanej naci pietruszki, dokładnie wymieszać. Gdyby nadzienie było za gęste, wlać 1-2 łyżki gorącej wody. Trzymać je w ciepłym miejscu, żeby nie skrzepło. Na nadzienie można użyć pozostałą z obiadu pieczeń, kotlety, zrazy, mięso rosołowe itp. Jeżeli mięsa jest za mało, można dodać 25 dag świeżej kapusty gotowanej, odciśniętej i zmielonej. Naleśniki smarować cienko nadzieniem, 2 cm od brzegu. Zwinąć ciasno w rulonik, następnie w kółko, nadając formę ślimaczka. Koniec zagiąć pod spód. Układać rzędami na deseczce, przycisnąć z wierzchu deseczką. Gdy zastygną - panierować, tzn. zanurzać w cieście naleśnikowym i posypywać tartą bułką. Ślimaczki zrumienić na tłuszczu z obu stron, ułożyć na okrągłym półmisku, przybrać nacią pietruszki. Z podanych składników otrzymuje się 10-12 małych naleśników lub 8 większych. Podawać do czystych zup, jako gorącą przekąskę albo jako podstawowe danie z sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD