Paszteciki z pasztetem

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1630 razy.

Ciasto naleśnikowe drożdżowe:
15 dag mąki
1 dag drożdży
cukier
jajo
szklanka mleka
tłuszcz do smażenia
sól

Nadzienie:
25 dag pasztetu
3-4 łyżki śmietany (rosołu)
sól
pieprz
musztarda
zielenina

Panier:
4 łyżki tartej bułki
tłuszcz do smażenia

Przygotować ciasto jak na zwykłe naleśniki, następnie dodać drożdże rozmieszane z cukrem i mlekiem. Ciasto posolić , postawić przykryte w ciepłym miejscu; gdy trochę podrośnie (poznaje się po zwiększonej objętości i pęcherzykach powietrza powstających w cieście), nabierać łyżką wazową, wylewać na gorący tłuszcz i smażyć z obu stron, obracając szeroką łopatką. Z porcji tej usmażyć 6 naleśników większych lub 10-12 małych. Do pasztetu dodać śmietanę lub kilka łyżek rosołu, utrzeć na jednolitą masę, doprawić do smaku solą i pieprzem, a jeśli potrzeba - musztardą. Nadzienie powinno być pikantne. Naleśniki cienko smarować nadzieniem, układać jeden na drugim, przycisnąć deseczką. Po 1-2 godz., gdy dobrze zastygną, krajać na szersze porcje. Obtoczyć w tartej bułce, zrumienić na tłuszczu. Ułożyć na okrągłym półmisku w odstępach, formując koło. Środek koła przybrać nacią pietruszki lub sałatą. Podawać do zup czystych, jako gorącą przekąskę lub danie podstawowe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD