Paszteciki z drobiu w koszyczkach

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1200 razy.

Ciasto naleśnikowe:
15dag mąki
2 żółtka
pół szklanki mleka
łyżka śmietany
sól
50 dag ceresu (smalcu) do smażenia

Nadzienie:
25-30 dag pieczonego drobiu
1,5 łyżki margaryny
łyżka mąki
szklanka wywaru (rosołu)
2-3 łyżki śmietany
żółtko
cytryna (kwasek. cytrynowy)
sól
zielenina

Przygotować ciasto według przepisu Paszteciki z mięsem i dodać śmietanę. W niedużym rondlu rozgrzać silnie tłuszcz. Specjalną foremkę zanurzać w gorącym tłuszczu i następnie w cieście. Foremkę pokrytą ciastem włożyć do bardzo gorącego tłuszczu. Zrumienione ciasto ostrożnie zdjąć z foremki, oddzielając od góry ostro zakończonym nożem. Usmażone koszyczki postawić w ciepłym miejscu, aby nie wystygły. Upieczone mięso pokrajać w drobną kostkę, włożyć do rondelka, wlać 2-3 łyżki wody i zagotować . Przyrządzić białą zasmażkę, rozprowadzić wywarem lub rosołem, zagotować , połączyć z surowym żółtkiem i śmietaną, doprawić solą i sokiem z cytryny lub kwaskiem. Nadzienie zostawić w ciepłym miejscu, żeby nie wystygło. Gorące koszyczki z ciasta napełnić gorącym nadzieniem, ułożyć na okrągłym półmisku i przybrać nacią pietruszki lub jarmużem. Podać jako gorącą przekąskę. Koszyczki można usmażyć wcześniej, a przed podaniem ogrzać w piekarniku i nałożyć w nie świeżo przyrządzone nadzienie. Nadzienie można przyrządzać także z pieczonej cielęciny, wieprzowiny, baraniny itp.
Z porcji tej otrzymuje się 12 -16 pasztecików.

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