PASZTECIKI KRUCHE Z MIĘSEM

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1523 razy.

Ciasto:
30 dag mąki
12 dag masła lub margaryny
2 żółtka
8-10 dag śmietany
sól
1 dag węglanu amonu (soli amoniakowej)

Nadzienie:
30 dag ugotowanej wieprzowiny
4 dag bułki pszennej
3 dag tłuszczu
2 dag cebuli
sól
pieprz

Sporządzić ciasto na 12 godzin przed pieczeniem: sól amoniakową w proszku wsypać do garnuszka, dodać 4 łyżki letniego mleka i rozpuścić ją zupełnie, mieszając łyżeczką. Mąkę posiekać z masłem, do ciasta dodać sól, żółtka surowe, rozpuszczony węglan amonu i zarobić śmietaną ciasto tak gęste, aby zanadto nie lepiło się do stolnicy. Ciasto przenieść do miseczki, nakryć i wynieść do chłodnego pomieszczenia. Najlepiej zarabiać je na noc. Sporządzić nadzienie: bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć ; cebulę lekko zrumienić z tłuszczem. Zemleć mięso i bułkę, do masy dodać cebulę z tłuszczem, sól i pieprz do smaku, wymieszać ją. Ciasto podzielić na pół, wywałkować dwa pasy 3-milimetrowej grubości, włożyć na każdy połowę nadzienia i zawinąć w rulon. Na powierzchni rulonu zaznaczyć radełkiem granice niedużych, skośnych pierożków, pokłuć równomiernie widelcem, wyłożyć oba rulony na blachę do pieczenia, posmarować jajem i wstawić do piekarnika. Pierożki upiec w dobrze wygrzanym piekarniku (ok. 30-40 min.). Ciasto po upieczeniu pokrajać na blasze ostrym nożem na skośne pierożki i podawać zaraz po wyjęciu z pieca. Podawać do barszczu czystego lub jako zakąskę.

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