Paszteciki drożdżowe z wołowiną lub rybą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3367 razy.

ciasto:

30 dag mąki (1 1/2 szklanki),

2-3 dag drożdży,

3/4 szklanki mleka,

1 jajo,

szczypta soli,

5 dag smalcu

nadzienie:

60 dag ugotowanej wołowiny lub ryby,

7 dag bułki czerstwej (1 1/2 kajzerki),

1 duża cebula,

4 dag smalcu (2 płaskie łyżki),

1 jajo,

sól i pieprz do smaku

Drożdże rozrobić z małą ilością ciepłego mleka i łyżką mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, dodać jajo, wyrośnięty rozczyn, resztę ciepłego mleka, sól. Wyrobić ciasto. Dodać roztopiony ciepły smalec. Wyrabiać dalej, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie: bułkę namoczyć, cebulę podsmażyć na smalcu. Mięso lub rybę zemleć wraz z odciśniętą bułką. Dodać podsmażoną cebulę, jajo, sól i pieprz. Masę wymieszać. Ciasto i masę podzielić na 5 części. Z ciasta uformować wąskie prostokąty, ułożyć nadzienie równo wzdłuż dłuższego boku prostokąta, zwinąć rulony. Ciąć skośne kawałki po 5 pasztecików z każdego rulonu. Paszteciki ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze, podwinięciem ciasta do spodu. Odstawić do wyrośnięcia. Piec w średnio gorącym piekarniku na złoty kolor.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>