
Paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3747 razy.

ciasto:

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

1 szklanka wody,

2 płaskie łyżeczki soli,

2 jaja do smarowania

nadzienie:

40 dag mięsa,

1 1/2 czerstwej bułki,

1 mała cebula,

35 dag margaryny,

1 małe jajo,

sól, pieprz,

zielona pietruszka

Przygotować nadzienie. Mięso ugotować , cebulę pokroić w kostkę i udusić na margarynie. Bułkę namoczyć w wodzie i odcisnąć . Składniki nadzienia zmielić w maszynce, dodać jajo, sól, pieprz, posiekaną zieleninę i dokładnie wyrobić . Można też przygotować inne nadzienie np. z pieczarek, z kapusty, z ryby itp. Z mąki, wody i soli zarobić luźne ciasto. Schłodzić je w lodówce (około 30 min.) i rozwałkować w kwadrat grubości 1 cm. Margarynę rozkruszyć i rozłożyć ją na rozwałkowanym cieście równą warstwą. Rogi ciasta złożyć do środka w kopertę, brzegi złożenia dokładnie zlepić . "Kopertę" rozwałkować w prostokąt, złożyć na 3 części (zwijając boki do środka), schłodzić . Wałkowanie i chłodzenie powtórzyć 3 razy. Po ostatnim chłodzeniu ciasto rozwałkować i kroić na kwadraty o boku 9-10 cm. Na każdy kwadrat nałożyć płasko nadzienie i złożyć po przekątnej, tworząc trójkąt. Brzegi ciasta posmarować jajem, zlepić , a powierzchnię posmarować rozmaconym jajem. Piec w bardzo gorącym piekarniku około 20 min.

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