
Paszteciki twarogowe z kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2028 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

15 dag masła,

pudełko twarożku homogenizowanego (lub 2 serki topione),

kminek,

sól

Nadzienie:

50 dag kiszonej kapusty,

15 dag pieczarek,

1 cebula,

1 łyżka oleju,

2 łyżki mąki,

sól, pieprz

Na stolnicy posiekać mąkę z masłem, dodać twarożek, kminek i sól, zagnieść ciasto, odstawić do ostudzenia. Kapustę pokroić, ugotować w małej ilości wody. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokroić i usmażyć razem z posiekaną cebulą. Wymieszać kapustę z pieczarkami, zagęścić mąką, przyprawić do smaku, podsmażyć. Ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm. Pokroić w szerokie (ok. 8 cm) pasy, nałożyć nadzienie, zwinać w rulon i pokroić w poprzek na kawałki o długości ok. 10 cm. Każdy pasztecik posmarować rozbitym jajem, upiec na jasnozłoty kolor. Podawać jako przekąskę lub jako dodatek do zup.

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