Paszteciki z kruchego ciasta

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3717 razy.

CIASTO:

24 dag mąki,

16 dag masła,

6 łyżek gęstej śmietany,

1 jajko,

sól

FARSZ:

1/2 kg kiszonej kapusty,

6-8 dag suszonych grzybów,

1 cebula (12 dag),

2 łyżki oliwy lub oleju,

sól, pieprz

Mąkę, masło i sól drobno posiekać nożem. Dodać śmietanę oraz jajko i siekać dalej, aż cyasto samo zacznie się sklejać . Wtedy szybko je zagnieść , zawinąć w serwetkę zamoczoną w zimnej wodzie i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

FARSZ:

Odciśniętą, drobno posiekaną kiszoną kapustę przesmażyć na oliwie z posiekaną cebulą i ugotowanymi grzybami (wywar z grzybów zostawić do barszczu). Dodać pieprź , sól. Następnie rozwałkować ciasto po kawa□ku na grubość kilku milimetrów i kroić w kwadraty o boku 8-10 centymetrów. Na środek każdego nakładać farsz a rogi zawinąć do środka, zlepiając brzegi rozmąconym jajkiem. Posmarowane jajkiem paszteciki piec 8-10 minut w piekarniku w temperaturze 190 stopni. Paszteciki można przygotować na 2-3 dni wcź eśniej i przechować w lodówce. Przed podaniem podgrź ać w piekarniku.