
Paszteciki z kurczakiem i pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2472 razy.

15-20 szt. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

Ciasto polkruche:

400 g maki,

200 g masła,

6 łyżek zimnej wody,

sol,

jajo do smarowania,

tluszcz do smarowania formy.

Farsz:

300 g pieczonego kurczaka,

100 g pieczarek,

1,5 łyżki masła,

2 żółtka,

25 ml białego wina,

sol, pieprz, estragon.

1. Make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo, drobno posiekac ostrym nozem, mieszajac jednoczesnie z maki. Dodac wode, szybko zagniesc ciasto. Uformowac kule, wstawic do lodowki na 30 min. Ciasto rozwalkowac na placek grubosci 4 mm.

2. Mieso z kurczaka zemlec w maszynce, pieczarki oczyszcic, oplukac, posiekac.

Podsmazyc na rozgrzanym masle, dodac mielone mieso, żółtka i wino, podsmazyc

2 min, zdjac z ognia, przyprawic sola, pieprzem, estragonem.

3. Z polowy rozwalkowanego ciasta wyciac szklanka krazki, z drugiej polowy wyciac nieco mniejsze krazki, poslugujac sie mniejsza szklaneczka. Na wieksze

krazki ulozyc polkuliste kopczyki farszu, przykryc mniejszym krazkiem i zalepic smarujac cienko bialkiem. Paszteciki posmarowac rozmaconym jajem, ulozyc na natluszczzonej blasze. Wstawic do ogrzanego do temp. 200°C piekarnika,

piec 25 min. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)