
Paszteciki z tunczykiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2220 razy.

20-25 szt. Czas przygotow. 1 godz.

Ciasto serowe:

200 g maki,

200 g odcisnietego twarogu,

200 g masła,

sol,

jajo do smarowania.

Farsz:

250 g tunczyka z puszki,

2 łyżki smietany,

2 jaja ugotowane na twardo,

sol, pieprz.

1. Twarog przetrzec przez sito. Make przesiac na stolnice, wymieszac z sola, dodac oziebione maslo, posiekac wraz z maka. Dodac twarog, szybko zagniesc ciasto, uformowac kule, wstawic do lodowki na 15 min.

2. Tunczyka odsaczyc na sitku, rozdrobnic widelcem. Obrane jaja posiekac, polaczyc z tunczykiem, dodac smietane, przyprawic sola i pieprzem, wymieszac.

3. Ciasto rozwalkowac na placek grubosci 4 mm, pociac je na kwadraty o boku 8 cm. Na srodek kazdego polozyc łyżeczkę nadzienia, formowac trojkatne paszteciki dokladnie zlepiajac brzegi.

4. Paszteciki ulozyc na blasze, wstawic na 10 min do lodowki, posmarowac rozmaconym jajem, wstawic do ogrzanego do temp. 200°C piekarnika, piec 25 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 26.

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