

---

# Paszteciki z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3572 razy.

25 szt.                      Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto polkruche:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

szczypta soli,

jajo do smarowania ciasta,

tluszcz do smarowania blachy.

Farsz:

300 g pieczonego mięsa,

1/2 bułeczki,

mała cebula,

1 łyżka masła,

1 łyżka śmietany,

sol, pieprz.

1. Mąkę wraz z solą przesiać na stolnicę. Dodać zimne masło, drobno posiekać ostrym nożem wraz z mąką. Dodać wodę, szybko zagnieść ciasto, uformować kule i wstawić do lodówki na 30 min.

2. Mięso i bułkę zemleć w maszynce. Cebulę obrać, drobno posiekać, przesmażyć na rozgrzanym masle. Dodać do mięsa, wymieszać ze śmietaną, przyprawić solą i pieprzem.

3. Ciasto rozwałkować na placek grubości 4 mm. Foremka wyciąć lezki, resztkę

ciasta ponownie rozwałkować i pociąć na paski szerokości 2 cm. Na lezce ułożyć kulke farszu, nakryć ją kawałkiem paska, przyklejając go odrobina białka. Paszteciki nasmarować rozmaconym jajem. Ułożyć na natłuszczonej blasze,

piec w ogrzonym do temp. 220°C piekarniku przez 25 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 44.

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