

---

# Paszteciki z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3546 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. Dodac zimne masło, drobno posiekac ostrym nożem wraz z mąką. Dodac wodę, szybko zagnieść ciasto, uformowac kule i wstawic do lodowki na 30 min.

2. Mięso i bułkę zmielc w maszynce. Cebulę obrac, drobno posiekac, przesmazyc na rozgrzanym masle. Dodac do mięsa, wymieszac ze śmietaną, przyprawic solą i pieprzem.

3. Ciasto rozwałkowac na placek grubosci 4 mm. Foremka wyciac lezki, reszte

ciasta ponownie rozwałkowac i pociac na paski szerokosci 2 cm. Na lezce ulozyc kulke farszu, nakryc ja kawalkiem paska, przyklejajac go odrobina bialka. Paszteciki nasmarowac rozmaconym jajem. Ulozyc na natluszczzonej blasze,

piec w ogrzanym 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')