
Paszteciki z parówkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2558 razy.

30-35 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml wody,

sol,

jajo do smarowania.

Farsz:

10 parówek.

1. Przesiana make wymieszać z solą, wlać zimną wodę, zagnieść ciasto. Uformować

kule, wstawić do lodówki na 30 min. Rozwałkować na kwadratowy placek, brzegi ciasta mają być 3 razy cieńsze niż w środku. Na środku placka ułożyć posiekane zimne masło, brzegi placka założyć do wewnątrz jak kopertę,

odstawić na 15 min do lodówki. Ochłodzone ciasto ułożyć na oprószonej mące

stolnicy, rozwałkować na prostokąt, złożyć go na trójce, obrócić o 90°, rozwałkować ponownie do pierwotnych rozmiarów. Złożyć znowu na trójce, odstawić

na 15 min do lodówki. Czynność powtórzyć 4 razy, po czym rozwałkować ciasto

na prostokąt grubości 4 mm.

2. Z parówek zdjąć osłonki, pokroić na kawałki długości 4-5 cm.

3. Rozwałkowane ciasto pokroić na prostokąty o bokach 8x6 cm, na każdym z nich

ułożyć kawałek parówki, zawinąć i układać złączone w dół na lekko oprószonej

mące blasze. Posmarować rozmaconym jajem. Wstawić do ogrzanego do temp. 220°C

piekarnika, piec 20 min. Podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 48.

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