
Paszteciki z miesem (zydowskie)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2846 razy.

24 szt. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1/2 kg mielonego miesa wolowego,

5 lyzek oleju,

1 glowka czosnku,

sok z cytryny,

1 bialko,

lyzeczka cynamonu,

galka muszkatołowa,

sol, pieprz,

12 platkow gotowego ciasta brik lub bardzo cienkich nalesnikow.

1. Wlozyc mieso do miski, dodac drobno posiekany czosnek, sol, pieprz, cynamon, galkę muszkatołowa i wymieszac.

2. Do garnka z grubym dnem wlac lyzke oleju i lekko podgrzac. Wlozyc mieso, wlac sok z cytryny i dodac w malych ilosciach reszte oleju stale mieszajac, az mieso uzyska brazowy kolor. Odstawic do wystygnięcia.

3. Gotowe platy ciasta lub nalesniki przekrawac na pol. Na srodek kazdej polowki nakladac lyzeczke miesa i zaginac w forme malego trojkata. Zaklejac bialkiem z jajka.

4. Na rozgrzana patelnie wlac 2 lyzki oleju i smazyc rozki do zrumienienia.

Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 16.

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