
Pyszne paszteciki z ciasta francuskiego

Dodano: 2000-09-04 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3988 razy.

Mieso (wołowe, drobiowe - ok. 500 g) ugotować z dodatkiem włościzny i przypraw (listek bobkowy, pieprz, ziele angielskie).

Po wystudzeniu przekręcić przez maszynkę lub rozdrobnić w robocie. Dodac pokrojona i uduszona na maselku cebule z zabkiem czosnku. Wymieszać z miesem, dodac żółtko, doprawić solą i pieprzem.

Ciasto francuskie pokroić na kwadraty o boku 6-8 cm, nałożyć farsz miesny, każdy róg składać do środka (wyjdą takie kopertki czy woreczki, jak kto woli), posmarować białkiem z tego jaja, z którego żółtko wyladowało w farszu i piec tak, jak jest napisane na opakowaniu po cięście francuskim.

Całość robię się w godzinę, no gorą poltorej. Wychodzą pyszne paszteciki do wszystkiego.

Maja K.

From: "Ma-Kr" <krezelk@friko6.onet.pl>