

Francuskie paszteciki



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
kapusta kiszona	25 dag
grzyby suszone	15 dag
cebula biała	1 szt
słonina	3 dag
sól	
pieprz	
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie wyłożyć na stolnicę, posypać mąką i lekko rozwałkować. Następnie wyciąć nożem ok. 4 cm kwadraty, na każdy nałożyć po łyżeczce farszu, zawinąć rurki i zlepzić. Ułożyć na natłuszczonej formie, wysmarować rozkłóconym jajkiem i piec w piekarniku ok. 15 - 20 min.

Farsz:

kapustę kiszoną ugotować do miękkości, odcedzić. słoninę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć, dodać cebulkę pokrojoną w kostkę i smażyć aż będzie zrumieniona. Grzyby namoczyć w wodzie, później gotować kilka minut, odcedzić i połączyć z kapustą i cebulką. Całość doprawić do smaku i podsmażyć z dodatkiem 2 łyżek bułki tartej podanej na koniec smażenia.