

## Mój przepis na...: Paszteciki z grzybami leśnymi w cieście francuskim, odc. 27



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	3 łyżki
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>pieczarki</b>	5-6 sztuk
<b>podgrzybki</b>	300 g ugotowanych
<b>bułka tarta</b>	1/2 szklanki
<b>jajka</b>	3 sztuki
<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>majeranek</b>	szczypta
<b>Lubczyk Prymat</b>	szczypta
<b>pieprz czarny grubo mielony</b>	szczypta
<b>sól morska</b>	szczypta
<b>krem chrzanowy Smak</b>	łyżka
<b>olej rzepakowy</b>	łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę. Obrane pieczarki i grzyby leśne kroimy w cienkie paski. Na rozgrzaną patelnię z olejem i masłem wrzucamy cebulę i czosnek, a po chwili smażenia dodajemy pieczarki i grzyby leśne. Doprawiamy do smaku solą morską, grubo mielonym pieprzem i lubczykiem.

- KROK 2 Do dużej miski wsypujemy bułkę tartą i wbijamy 2 jajka. Następnie do miski przekładamy farsz z patelni.
- KROK 3 Doprawiamy do smaku majerankiem i dokładnie mieszamy. Wg uznania możemy doprawić ponownie solą i pieprzem.
- KROK 4 Z zimnego ciasta francuskiego wycinamy około 6 kwadratów. Na każdy nakładamy porcję farszu. Brzegi ciasta smarujemy rozkłóconym jajkiem, składamy w trójkąty i dokładnie zlepiamy. Na blaszce z pergaminem układamy paszteciki, smarujemy z wierzchu jajkiem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 30 minut.
- KROK 5 Paszteciki podajemy z kremem chrzanowym.