

Paszteciki Jagódki



JAGÓDKA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna

Ziele angielskie całe Prymat wg uznania

drożdże 2 dag

cebula 1 szt.

sól do smaku

pieprz do smaku

mąka 2 szkl.

margaryna 12 dag

śmietana 18 proc 1/2 szkl.

białko do smarowania

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś umyć, zalać w garnku wodą, dodać ziele angielskie i liść laurowy, ugotować do miękkości. Mięso wyjąć, ostudzić, wywar zachować. Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na oleju. Pierś zmielić z cebulą. Wlać kilka kilka łyżek wywaru, przyprawić solą i pieprzem. Mąkę posiekać ze schłodzoną margaryną. Dodać śmietanę, szczyptę soli i pokruszone drożdże, posiekać, a następnie zagnieść. Ciasto cienko rozwałkować. Wzdłuż na środku ułożyć masę mięsną. Brzegi ciasta złożyć do środka, zlepić brzegi. Pokroić na paszteciki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Biało lekko roztrzepać i posmarować nim paszteciki. Piec około 30 min. w temp. 180 stopni.