

paszteciki z cieleciną

EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 mała
czosnek	1 ząbek
sok z limonki	1 łyżka
ciasto francuskie	1 opakowanie
bazylia świeża	10 gram
cielęcina	400 mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę siekamy , podsmażamy, dodajemy do mięsa, z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, sokiem z limonki i posiekana bazylią, wyrabiamy masę. Na cieście układamy cienki wałeczek arszu zwijamy kroimy na małe kawałki, można posmarować jajkiem, pieczemy 30 minut, w 180 stopniach