

Paszteciki z cukinią



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	2 szkl
drożdże świeże	2 dkg
cukier kryształ	1 łyżka
żółtko jajek	1 szt
jajko	1 szt
margaryna	1/2 kostki
olej	1 łyżka
śmietana 12%	100 ml
sól	1/2 łyżeczki

farsz

cukinia	25 dkg
filet z kurczaka	20 dkg
cebula	1 mała
czosnek	2 ząbki
chleb czerstwy	1 kromka

sól i pieprz

Przyprawa curry orientalna Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże, cukier i śmietanę wymieszać. Mąkę posiekać z margaryną, dodać drożdże i pozostałe składniki. Wyrobić ciasto. Odłożyć na pół godziny, żeby "ruszyło".

Mięso drobiowe ugotować w osolonej wodzie. Wystudzić i zemleć w maszynce razem z cebulą czosnkiem i kromką chleba. Cukinię zetrzeć na tarce, odcisnąć z nadmiaru soku, podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu, doprawić solą, pieprzem i curry. Cukinię dodać do mięsa, wymieszać i doprawić do smaku.

Ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm, rozsmarować na nim farsz, przeciąć wzdłuż na pół i każdą część zwinąć zaczynając od szerszego brzegu. Pokroić po skosie, podobnie jak kopytka.

Paszteciki układać na wyłożonej pergaminem blaszce, smarować białkiem i jeśli ktoś lubi posypać kminkiem. Odstawić, aż ciasto zacznie rosnać.

Piec około 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Smacznego :)