

paszteciki z farszem z grzybów i podrobów

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	70 g
margaryna	25 g
śmietana	25 g
drożdże	5 g
sól	
Farsz:	
ryż	30 g
cebula	50 g
tłuszcz	15 g
natka pietruszki	2 g
papryka mielona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę przesiać i posiekać z tłuszczem. Dodać drożdże rozmieszane ze śmietaną, posolić i wyrobić ciasto. Przygotować farsz: cebulę drobno pokroić i usmażyć na tłuszczu, pod koniec smażenia dodać mieloną paprykę. Opłukać na sicie ryż, dodać do cebuli i uprażyć. Podroby pokroić na kawałki i dodać do ryżu. Ryż zalać gorącą wodą i ugotować na sypko, dodać drobno pokrojoną zieleninę i wymieszać. Ciasto rozwałkować na kształt elipsy, nałożyć farsz i zalepiać brzegi. Walec kroić ukośnie, paszteciki smarować jajkiem i piec.