

## paszteciki z farszem z mięsa gotowanego i jaj



**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	70 g
<b>margaryna</b>	25 g
<b>śmietana</b>	25 g
<b>drożdże</b>	5 g
<b>sól</b>	
<b>Farsz:</b>	
<b>mięso</b>	100 g
<b>bułka</b>	10 g
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>sól</b>	
<b>inne przyprawy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę przesiać i posiekać z tłuszczem. Dodać drożdże rozmieszane ze śmietaną, posolić i wyrobić ciasto. Przygotować farsz: bułkę namoczyć w wodzie lub mleku. Ugotowane i wystudzone mięso oraz wyciśniętą bułkę zemleć w maszynce. Do masy mięsnej dodać ugotowane na twardo i posiekane jajko oraz przyprawy i dobrze wymieszać; można dodać usmażoną na tłuszczu cebulkę. Ciasto rozwałkować na kształt elipsy, nałożyć farsz i zalepiać brzegi. Walec kroić ukośnie, paszteciki smarować jajkiem i piec.