

paszteciki z farszem z mięsa gotowanego i warzyw

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka 70 g

margaryna 25 g

śmietana 25 g

drożdże 5 g

sól

Farsz:

mięso 100 g

bułka 10 g

włoszczyzna 50 g

sól

pieprz

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 włoszczyznę z wywaru, zemleć w maszynce wraz z wyciśniętą bułką. Do masy dodać sól i przyprawy, wymieszać. Ciasto rozwałkować na kształt elipsy, nałożyć farsz i zalepiać brzegi. Walec kroić ukośnie, paszteciki smarować jajkiem i piec.