

## paszteciki z kapustą kiszoną i grzybami



### KLEMENTYNKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka</b>	200 g
<b>masło</b>	100 g
<b>żółtko jaja</b>	1 szt
<b>śmietana 12-procentowa</b>	1/2 szklanki
<b>sól</b>	do smaku
<b>proszek do pieczenia</b>	szczypta

#### Farsz:

<b>kapusta kiszona</b>	500 g
<b>grzyby suszone</b>	50 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>mak</b>	do posypania
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę wrzucić do garnka, zalać wodą, dodać liść laurowy i ziele angielskie i ugotować. Jeżeli używamy suszonych grzybów to gotujemy je (po opłukaniu) razem z kapustą. Mrożone grzyby rozmrozić, opłukać, pokroić drobno i usmażyć z cebulą na łyżce oleju. Ugotowaną kapustę odcedzić, drobno pokroić, dodać do grzybów i chwilę podsmażyć. Dodać czosnek, bułkę tartą, pieprz i sól do smaku.

Ciasto zagnieść z podanych składników i rozwałkować. Wycinać paski albo kwadraty (w zależności jaki kształt chcemy im nadać) i napełniać je farszem.

Układać paszteciki na blasze wyłożonej papierem i smarować każdy roztrzepanym jajkiem. Posypać makiem. Piec na złoty kolor w 190°C około 25 minut. Najlepiej smakują jeszcze ciepłe.