

Paszteciki z mięsem mielonym



ALEKSANDRA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
drożdże	50 g
jajko	2 sztuki
mleko	130 ml
cukier	1 łyżka
masło	125 g
mięso mielone	0,5 kg
cebula	2 sztuki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: Cebule pokroić w kosteczkę i zeszklić ją na oleju. Na patelnię wrzucić mięso i wszystko podsmażyć. Następnie przełożyć do miski doprawić solą, pieprzem i ostrą papryką. Dodać namoczoną i rozdrobnioną bułkę. Dobrze wszystko wymieszać.

Ciasto: Drożdże rozpuścić w mleku z cukrem. Odstawić do wyrośnięcia. Mąkę wsypać do miski, dodać szczyptę soli, a następnie wlać wyrośnięty roztwór oraz dodać jajka i wszystko wymieszać. Ciasto należy wyrabiać rękami, stopniowo dodając rozpuszczone i wystudzone masło. Ciasto jest wyrobione jeżeli odchodzi od ręki. Jeżeli jest za rzadki, można dodać trochę mąki. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do czasu, aż podwoi swoją objętość.

Ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 3 mm, i pokroić w prostokąty, nakładamy na nie farsz i zawijamy, zaklejając brzegi. Układamy na blaszce wyłożonej papierem, robić delikatne nacięcia nożem. Po ułożeniu wszystkich smarujemy je rozbełtanym jajkiem.

Włożyć je do piekarnika nagrzanego do 180 st.C i piec do zarumienienia (ok 15-20 minut).

Smacznego