

Paszteciki z pieczarkami



CATTI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1
pieczarki	1 kg
cebula	1
białka	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki należy porządnie wyszorować lub obrać a następnie zetrzeć na tarce lub bardzo drobno posiekać. Cebulę należy posiekać w kostkę.

Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim pieczarki , kiedy cała woda już z nich odparuje dodajemy cebulę i smażymy do jej zeszklenia. Dopraviamy solą i pieprzem i studzimy.

Na blaszce rozkładamy papier do pieczenia. Ciasto francuskie rozkładamy na blacie i lekko rozwałkowujemy. Kroimy na prostokąty. Na brzegu każdego prostokąta wykładamy pieczarki i zawijamy je w rulonik. Przekładamy na blaszkę pamiętając o zachowaniu odstępów, ponieważ ciasto urośnie. Jajko rozbijamy i oddzielamy żółtko od białka. Białko roztrzepujemy i smarujemy nim wierzch ciasta, dzięki temu osiągnie złoty kolor.