

Pieczarkowe paszteciki



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	25 dkg
margaryna	1/3 kostki
drożdże	3 dkg
jajko	1 szt
żółtko jaja	1 szt
kwaśna śmietana	3 łyżki
mleko	1 łyżka
cukier	szczypta
sól	szczypta

Farsz:

pieczarki	30 dkg
cebula	1 duża
oliwa	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy ciasto. Drożdże rozpuszczamy w mleku razem z cukrem i obrobnią mąki. Odstawiamy do wyrośnięcia. Margarynę starannie łączymy z mąką. Następnie dodajemy sól, żółtko, jajko oraz śmietanę. Mieszamy. Na końcu wlewamy wyrośnięte drożdże. Zagniatamy ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia na około 30-40 minut. Przygotowujemy farsz. Pieczarki obieramy i drobno kroimy. Podobnie cebulę. Na dno garnka wlewamy oliwę, wrzucamy pieczarki i cebulę. Dusimy do miękkości. Doprawiamy do smaku.
- KROK 2 Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy. Na brzeg ciasta nakładamy porcje farszu. Zwijamy w rulon (1 raz), resztę ciasta odcinamy.
- KROK 3 Na cieście robimy ozdobną kratkę. Kroimy rulon na niewielkie kawałki.
- KROK 4 Układamy paszteciki na natłuszczonej blaszce i odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie smarujemy białkiem i wkładamy do piekarnika.
- KROK 5 Pieczemy ok 45-50 minut w temp. 160 stopni.