

## Placek do barszczu



### RZELKAZAG



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto

mąka pszenna	1/2 kg
margaryna	1 kostka
żółtka	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżka
śmietana 18 proc	1 łyżka
zupa w proszku	1 opakowanie ogonowej

### Farsz

mięso mielone wieprzowe	1/2 kg
pieczarki	1/2 kg
cebula	2 sztuki
jajko	1 sztuka
jajka ugotowane na twardo	6 sztuk
bułka tarta	2 łyżki
kostka rosółowa	2 sztuki drobiowej

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

KROK 1 Składniki na ciasto zarobić.

- KROK 2 Cebulę drobno pokroić i podsmażyć, dodać starte na dużych oczkach pieczarki oraz kostki rosółowe i smażyć.
- KROK 3 Do mięsa mielonego surowego dodać przestudzone pieczarki, jajko, bułkę tartą i jajka starte na grubych oczkach. Całość dobrze wyrobić.
- KROK 4 Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część rozwałkować, dać na blaszkę. Podpiec ok 15 minut. Wyciągnąć, rozłożyć farsz i przykryć drugą częścią ciasta. Podziurkować widelcem. Piec w temp 180St C przez ok 1h.