

paszteciki z farszem jajecznym z kapustą



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	70 g
margaryna	25 g
śmietana	25 g
drożdże	5 g
sól	
Farsz:	
kapusta biała	200 g
jajko	1 szt.
tłuszcz	10 g
sól	
inne przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę przesiać i posiekać z tłuszczem. Dodać drożdże rozmieszane ze śmietaną, posolić i wyrobić ciasto. Przygotować farsz: ugotować kapustę, ostudzić i posiekać. Ugotować jajko, ostudzić, posiekać. Jajko i kapustę wymieszać, dodać przyprawy- podsmażyć. Ciasto rozwałkować na kształt elipsy, nałożyć farsz i zalepiać brzegi. Walec kroić ukośnie, paszteciki smarować jajkiem i piec.