

Paszteciki MM



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 kg piersi z kurczaka	
pieczarki	15 dkg
5 dkg zielonej części pora	
jajko	2
jogurt naturalny	2 łyżki
łyżka oliwy z oliwek	
1/3 łyżeczki gałki muskatołowej	
1/2 łyżeczki białego mielonego pieprzu	
1/2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki	
1/2 łyżeczki soli morskiej	
majonez	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi wrzucić do wrzątku i gotować przez 3 minuty na średnim ogniu. Wyjąć, zostawić do przestygnięcia. Pieczarki pokroić na ćwiartki, pora w plasterki. Rozgrzać patelnię, wrzucić pieczarki i smażyć na dużym ogniu przez 5 minut, wlać oliwę, wrzucić pora i smażyć jeszcze przez 2 minuty. Zostawić do ostygnięcia. Piersi wraz z pieczarkami i porem zmielić maszynką o najdrobniejszym sicie (dodałam jeszcze ząbek czosnku przesmażony wcześniej z pieczarkami i porem). Dodać jajka, jogurt, majonez i przyprawy (ja dodałam jeszcze trochę chili w proszku). Dokładnie wyrobić masę. Rozłożyć ją do małych foremek (na muffinki lub babeczki) lub do większych jak u mnie i zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (wkładać do rozgrzanego piekarnika). Małe zapiekać 25 minut duże ok 50 min. Podawać na ciepło lub na zimno. Z dodatkiem sałatki sa wyborne lub np posmarowane cieniutko majonezem.\