Paszteciki z ciasta francuskiego

IKRAKOWIANKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso gotowane	30 dag
pieczarki	15 dag
cebula	1 szt
słonina wędzona	5 dag
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ciasto francuskie	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane mięso zemleć w maszynce. Słoninę pokroić w drobną kostkę i wytopić na patelni, wsypać posiekaną cebulę i zeszklić. Następnie dodać starte na tarce jarzynowej pieczarki i smażyć do odparowania płynu. Połączyć z przemielonym mięsem i razem chwilę podsmażyć. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą maggi. Ciasto gdy jest zamrożone, pozostawić na kilka godzin w temp pokojowej. Następnie rozwałkować na grubość ½ cm, pokroić na prostokąty. Na każdy kawałek ciasta położyć łyżkę farszu krótsze boki zawijać do środka, dłuższe zwijać jak krokiety. Paszteciki ułożyć w posmarowanej tłuszczem formie, włożyć do nagrzanego piekarnika, piec około 25-30 minut w temp 190-200 stopni. Podawać jako dodatek do czystych zup