

Paszteciki z mięsem



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	350 g
margaryna	200 g
jajko	1 szt.
sól	1/2 łyżecz.
śmietana 18 proc	100 g
mięso drobiowe	1/2 kg
cebula	2 szt.
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
przyprawa do potraw	1 szczypta
jajko	1 szt.
olej	1 łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Farsz: Mięso gotuję z dodatkiem vegety (wywaru nie wylewam). Cebule obieram i kroję w grubą kostkę, podsmażam na oleju. Mięso i cebule wraz z olejem mielę w maszynce. Dodaję tyle wywaru z mięsa, aby farsz nie był suchy, tak aby powstała jednolita, dobrze zbita masa. Doprawiam do smaku solą i pieprzem. Paszteciki: Mąkę (rozpaczynam od 300 g) zagniatam z margaryną, jajkiem, solą i śmietaną na jednolitą masę. Ciasto powinno być miękkie, sprężyste, ale nie klejące. Ciasto wałkuję na prostokąt na posypanym mąką blacie. Wzdłuż dłuższego boku układam wałek z mięsa mielonego.

- KROK 2 Ciasto zawijam tak, aby mięso znajdowało się w środku. Powstały wałek odcinam od reszty ciasta i kroję na kawałki o długości ok. 2 cm. Paszteciki układam w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Nakładam kolejną porcję mięsa na rozwałkowane ciasto, zawijam raz, odcinam i kroję na kawałki, aż do wyczerpania ciasta. Ułożone na blasze paszteciki smaruję roztrzepanym jajkiem.
- KROK 3 Piekę w nagrzanym piekarniku około 30 min. w temperaturze 180°C.