Paszteciki drożdżowe z farszem mięsno-grzybowym :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 płata gotowego - schłodzonego ciasta drożdżowego (używam Henglein)

mięso z małego udka kurczaka ugotowanego w zupie

2 kapelusze borowików suszonych ugotowane w zupie

2 łyżki usmażonych na maśle pieczarek

cebula	1 szt. mała, podsmażona na oleju
olej	1 łyżka
żółtko jajek	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwinąć (użyłam połówkę).Mięso obrane ze skórek i kości , grzyby , cebulkę zmielić lub rozdrobnić w malakserze . Doprawić do smaku. Rozłożyć farsz na cieście i zwinąć w rolkę. Pokroić nożem na 8 kawałków . Ułożyć na papierze do pieczenia. Posmarować po wierzchu roztrzepanym żółtkiem. Wstawić do piekarnika. Nastawić na 180 * C i piec ok 25 minut aż się zrobią złote. Wyjąć - lekko przestudzić i podawać jako dodatek do czystych (lub kremowych) zup.