

Paszteciki z parówkami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	1,5 szklanki
margaryny	15 dag
drożdży	2 dag
śmietany	2 łyżki
jajko	1 sztuka
cienkich parówek	7-8 sztuk
dużych pieczarek	15 sztuk
startego żółtego sera	10 dag
masła	1 łyżka
cebuli	1 szt
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, margarynę i drożdże posiekać nożem. Dodać śmietanę, sól i jajko. Zagnieść ciasto i schłodzić ok 2 godzin w lodówce. Pieczarki umyć, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Następnie przesmażyć na patelni na łyżce masła. Zostawić do ostygnięcia. Dodać pokrojoną cebulę, sól i pieprz do smaku. Rozwałkować schłodzone ciasto na grubość ok 0,5 cm. Kroić na paski o szerokości 15 cm (w zależności od ilości farszu). Na paski rozkładać pieczarki, żółty ser i parówki. Zwijać w roladkę. Wystający brzeg ciasta smarować białkiem. Zlepić. Kroić na kawałki o długości 6 - 8 cm. Małe paszteciki posmarować jajkiem i piec w piekarniku do zrumienienia.