

paszteciki francuskie z grzybami na włoskiej kapuście



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
podgrzybki	300 g
cebula biała	1 sztuka
natka pietruszki	1/2 pęczka
masło	1 łyżeczka
mleko	2 łyżki
mąka	2 łyżki
sos sojowo grzybowy	1 łyżeczka
kapusta włoska	1 sztuka
orzechy włoskie	1 garść
pestki słonecznika	1 garść
olej	1 łyżka
ocet winny biały	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
Przyprawa curry orientalna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paszteciki:

1. Na patelni podgrzewamy masło dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, podsmażamy,
2. do cebuli dodajemy pokrojone grzyby, smażyjemy dalej i dodajemy mąkę i mleko,
3. doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką, sosem sojowo-grzybowym i pokrojoną natką pietruszki,
4. odstawiamy do ostygnięcia.
5. Ciasto francuskie kroimy na kwadraty napełniamy wystudzonym farszem i sklejamy w trójkąci,
6. blachę smarujemy masłem, posypujemy mąką i układamy paszteciki,
7. pieczemy je w rozgrzanym piekarniku do 220 stopni Celsjusza przez 15 min

Kapusta:

1. Kapustę szatkujemy i gotujemy w osolonej wodzie 5 min, odcedzamy, przelewamy zimną wodą,
2. wrzucamy kapustę do miski, dodajemy pokruszone orzechy włoskie i słonecznik,
3. polewamy olejem i octem, dodajemy sól, pieprz i curry do smaku,
4. mieszamy i odstawiamy na kilka min do lodówki.
5. Kapustę kładziemy na talerz, a na niej układamy paszteciki.