

paszteciki kruche z grzybami



IRMINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

30 dag maki

4 łyżki margaryny lub masła

łyża cukru

3 łyżki śmietany

jajko

50 dag grzybów

pół czerstwej bułki paryskiej

pieprz i sól

jaja 2 szt.

tłuszcz 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych produktów zagnieść kruche ciasto. Grzyby oczyścić, umyć, poszatковать i udusić z cebulą. Następnie posiekać lub zemiać w maszynce razem z namoczoną i odcisniętą czerstwą bułką, dodać ugotowane na twardo i posiekane jaja. Nadzienie przyprawić i nakładać na rozwałkowane ciasto, zacisnąć brzegi i ciąć skośne paszteciki długości ok. 6 cm. Posmarować jajem i upiec w piekarniku.