

Drożdżowe paszteciki nadziewane pomidorami



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	60 dag
mleko	300 ml
drożdży świeżych	10 dag
pomidorów	8
bazylia świeża	2 łyżeczki
sól, biały mielony pieprz, cukier.	do smaku
masła	8 dag
żółtko jajek	2
cebule	1
masła	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski. Zrobić wgłębienie w środku, wlać mleko i dodać świeże drożdże. Delikatnie połączyć mleko z drożdżami. Dodać żółtka, łyżeczkę soli, szczyptę cukru i na samym końcu rozpuszczone masło. Wyrobić gładkie ciasto, przykryć ściereczką i odstawić na pół godziny.

Przygotować farsz: pomidory umyć, ponacinać i sparzyć wrzątkiem. Obrać ze skóry, pokroić na ćwiartki i przełożyć do rondelka. Dusić pod przykryciem około 15 minut.

Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć na nim pokrojoną w kostkę cebulę. Gdy się lekko przyrumieni dodać podduszone pomidory, bazylię, sól i biały pieprz. Smażyć wszystko razem, aż pomidory osiągną konsystencję konfitury. ostudzić.

Ciasto podzielić na kilka części. Każda część cienko rozwałkować na kształt prostokąta i na jednym boku posmarować obficie farszem pomidorowym. Zwinąć w rulon i pokroić na małe paszteciki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piecyku nagrzanym do temperatury 210°C przez około 15 minut..

