

Paszteciki



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dag
mięso	70 dag
cebule	2 szt
sól, pieprz	do smaku
mąka	50 dag
margaryna	3/4 szt
drożdże świeże	8 dag
jajko	2 szt
śmietana	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ugotować , obrane pieczarki i cebulę podsmażyć. Zmleć w maszynce , dodać sól, pieprz. Do mąki zetrzeć na tarce o dużych oczkach margarynę i drożdże. Dodać śmietanę, 1 całe jajko, żółtko i wszystko wyrobić na gładką masę. Ciasto podzielić na kilka części, każdą rozwałkować, nałożyć farsz, zwinąć w rulon i kroić paszteciki. Odstawić w ciepłe miejsce, aż podwoją swoją objętość. Posmarować białkiem i piec w temp. 180 do zrumienienia.