Paszteciki drożdżowe z mięsem kurczaka :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1/2 płata gotowego - schłodzonego ciasta drożdżowego (używam Henglein),mięso z udka kurczaka ugotowanego w zupie

cebula	1 szt. mała, podsmażona na oleju
olej	1 łyżka
żółtko jajek	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwinąć (użyłam połówkę).Mięso obrane ze skórek i kości zmielić lub rozdrobnić w malakserze . Doprawić do smaku. Rozłożyć farsz na cieście i zwinąć w rolkę. Pokroić nożem na 8 kawałków . Ułożyć na papierze do pieczenia. Posmarować po wierzchu roztrzepanym żółtkiem. Wstawić do piekarnika. Nastawić na 180 * C i piec ok 25 minut aż się zrobią złote. Wyjąć - lekko przestudzić i podawać jako dodatek do czystych (lub kremowych) zup.