

Świąteczne paszteciki z kapustą i grzybami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże	50 g
cukier	1 łyżeczka
śmietana słodka	60 ml
masło	70 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
mąka pszenna	300 g
woda	50 ml
olej	
ząbki czosnku	1
cebula	1
pieczarki	15
kapusta kiszona	300 g (ugotowana)
grzyby suszone	10 ugotowanych podgrzybków
natka pietruszki	
jajko	
rozmaryn	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce dokładnie wymieszać drożdże z cukrem oraz słodką śmietaną.

Dodać masło, sól, mąkę i wodę. Ciasto należy zagnieść i odstawić w ciepłe miejsce.

Farsz: Na patelni rozgrzać olej, a następnie dodać czosnek pokrojoną cebulę, pieczarki.

Całość doprawić solą i pieprzem.

Na patelnię dodać kapustę, pokrojone grzyby, rozmaryn oraz natkę pietruszki.

Na blacie rozsypać mąkę, ciasto rozwałkować.

Na ciasto wyłożyć farsz, a następnie zwinąć w rulon i pokroić na mniejsze kawałki.

Przygotowane paszteciki przełożyć na blachę i posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 20 minut w temperaturze 180 stopni.