Tradycyjne paszteciki z grzybami i żurawiną w cieście francuskim

KUCHAREK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
pieczarki	300 gram
borowiki	200 gram
cebula biała	2 sztuki
masło klarowane	3 łyżki
suszona żurawina	3 łyżki
koperek	2 łyżki
żółtko jajek	2
Papryka słodka mielona Prymat	
Natka pietruszki suszona Prymat	

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto wyjąć z zamrażarki, rozmrozić. Przygotować farsz: grzyby i cebulę umyć i obrać, posiekać odpowiednio na plasterki i w pióra. W głębokim rondelku rozgrzać masło, dodać grzyby i cebulę, przyprawić do smaku i dusić do miękkości. Ostudzić, wymieszać z posiekanym wcześniej koperkiem i suszoną żurawiną.
Ciasto francuskie rozwałkować, pokroić na prostokąty o szerokości 10 cm. Na podstawę każdego, w 2 cm odstępie od krańca nakładać farsz i zawinąć z drugiej strony, zlepiając brzegi. Przełożyć na blachę do pieczenia i gotową roladę pokroić na kawałki o wielkości 3 cm. Wierzch każdego posmarować rozmąconymi uprzednio żółtkami i wedle uznania posypać słodką papryką. Gotowe paszteciki piec w nagrzanym piekarniku, w 175 stopniach ok. 15 minut na złoty kolor.

Kucharek radzi:
1. Przed pieczeniem najlepiej aby ciasto było schłodzone.
2. Jeśli nie wykorzystamy całej porcji ciasta francuskiego, można je zwinąć w rulon i schować do lodówki.
3. Jeśli chcemy schować ciasto do lodówki do późniejszego wykorzystania należy pamiętać aby przełożyć je papierem do pieczenia. W przeciwnym razie może się posklejać.