

Paszteciki rosółowe



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

WSAD ROSOŁOWY (700 g):

nogi z kurczaka	2 sztuki
marchewki	3 sztuki
pietruszka	2 sztuki
por	0.5 sztuki
cebula	1 sztuka
seler nieduży	1 sztuka

POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

jajko	2 sztuki
olej	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

PRZYPRAWY:

Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1 łyżeczka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 szczypta
sól	0.5 łyżeczki
pieprz	1 szczypta

WIERZCH:

pomidorki koktajlowe	3 sztuki
----------------------	----------

cukinia

4 plastry

siemię lniane

2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane mięso z 2 nóg z kurczaka oraz wszystkie warzywa miksujemy na gładką masę lub mielimy w maszynce do mięsa. Do masy dodajemy jajka, bułkę tartą, 2 łyżki oleju oraz wszystkie przyprawy* i dokładnie mieszamy.

Powstałą masę przekładamy do foremek na muffinki, a na wierzchu układamy plasterki pomidorków i cukinii. Całość posypujemy ziarnami siemienia lnianego oraz świeżo mielonym pieprzem.

Babeczki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Pieczemy około 40-50 minut. Życzę smacznego! :)

* Proporcje według uznania - najlepiej spróbować :)