

Drożdżowe paszteciki do barszczu



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto na paszteciki:

mąka	50 dag
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
drożdże	5 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło 82%	12.5 dag
mleko	0.3 szklanki
sól	1 szczypta
cukier	1 szczypta
śmietana	3 duże łyż.

Farsz do pasztecików:

grzyby suszone	1 garść
cebule	1 sztuka
kapusta kiszona	15 dag
olej	2 duże łyż.

Dodatkowo:

kminek Prymat	1 duża łyż.
---------------	-------------

Ciasto:

Drożdże rozkruszyć z dwiema łyżeczkami mąki, wlać ciepłe mleko, szczyptę cukru, wymieszać o odstawić.

Na stolnicę wsypać przesianą mąkę, dodać szczyptę soli, płaską łyżeczkę proszku do pieczenia i wymieszać.

W mące zrobić wgłębienie, dodać masło, śmietanę, wbić całe jajko i 1 żółtki, dodać rozczyn i wszystko siekać nożem, a następnie zagnieść ciasto.

Farsz:

Grzyby namoczyć w ciepłej wodzie na ok 1 godz, następnie umyć je pod bieżącą wodą, włożyć do garnka i gotować do miękkości.

Po ugotowaniu przekroić przez maszynkę lub włożyć do rozdrabniacza i rozdrobnić.

Na patelnię wlać olej, włożyć drobno pokrojoną cebulę, podsmażyć.

Kapustę kiszoną wyłożyć na deskę i drobno poszatковать, dodać do cebuli, włożyć grzyby, doprawić solą i pieprzem na pikantnie, chwilę podsmażyć, a następnie ostudzić.

Ciasto podzielić na 3 części, każdą wałkować dość cienko, z jednego brzegu ułożyć wałeczek z farszu, zwinąć i pokroić na kawałki, wierzch posmarować rozmąconym białkiem i posypać kminkiem.

Blachę do pieczenia wyłożyć pergaminem, układać paszteciki i piec w piekarniku nagrzanym do 190 st.C przez 15-20 minut.