

Paszteciki mięsne pieczone



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	500 gram
wieprzowina	200-300 (łopatka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso gotować około 25 minut od zagotowania w osolonej wodzie, następnie wystudzić i przecisnąć przez maszynkę do mięsa średnie tarki. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni na łyżce oleju. Wymieszać mięso z cebulą, Ciasto francuskie pociąć w kwadraty i układać farsz, zakleić, układać na papierze do pieczenia, posmarować masłem po wierzchu. Piec w temperaturze 180 stopni około 15-20 minut.