

Paszteciki kapuściano-grzybowe



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg mąki 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

ciasto:

1 kg mąki
1 i 1/2 kostki margaryny
3 jajka
3 łyżki cukru
szczypta soli
10 dag drożdży
1 szklanka gęstej śmietany
mak, sezam do ozdoby
farsz:

1 kg kapusty kiszzonej
2 cebule
30 dag pieczarek
sól, pieprz
bułka tarta

Przygotowanie:

Wszystkie składniki należy włożyć do miski, a następnie zagnieść z nich ciasto. Gotowe włożyć do lodówki na 30 min. Zajmij się farszem: kapustę ugotuj w niewielkiej ilości wody, do miękkości. Na patelni podsmaż cebulę i posiekane drobno pieczarki. Dodaj do kapusty, a następnie całość przepuść przez maszynkę do mielenia. dodaj do smaku sól, pieprz i trochę bułki tartej, aby masa się związała. Schłodzone ciasto rozwałkuj cienko na stolnicy, wykrawaj z niego trójkąty lub prostokąty. Na każdy nałóż łyżkę farszu, zwijaj jak rogaliki lub w kopertę. Gotowe układaj na blaszce, posmaruj stopionym masłem, posyp sezamem lub makiem. piecz ok. 15 min. w temp. 180 st.

