

Paszteciki w cieście drożdżowym



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
śmietana kwaśna	1/2 szklanki
mąka	2 szklanki
masło	1/2 kostki
cukier	do smaku
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
drożdże świeże	3 dag
parówki	10 sztuk
słonecznik łuskany	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę mieszamy z cukrem, solą, gałką muskatołową, drożdżami. Dodajemy mąkę i miękkie masło - wyrabiamy ręcznie. Na ok godzinę wstawiamy do lodówki. Ciasto rozwałkowujemy i wycinamy z niego prostokąty tak by owinąć parówkę/serdelka. Układamy na formie pamiętając o zachowaniu odstępów i smarujemy jajkiem. Posypujemy słonecznikiem bądź sezamem. Pieczemy w temp. 180°C ok. 30-40 min. Smacznego !!