Paszteciki z mięsem i kminkiem

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- **mąka pszennaa**
- **masło**
- **jajko**
- **drożdże świeże**
- **sól**
- **cukier**
- **jogurt bałkański**
- **mięso gotowne**
- **marchewka**
- **cebula**
- **olej**
- **Pieprz czarny mielony Prymat**
- **Papryka słodka mielona Prymat**
- **kminek**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 czubate szkl. mąki pszennej luksusowej roztarłam rękami z kostką (250 g) zimnego masła tak jak się robi kruszonkę, ale żeby nie było grudek tłuszczu. 5 dkg świeżych drożdży rozkruszyłam, zasypałam 2 łyżkami cukru, wymieszałam lekko rozcierając i odstawiłam na kilka minut żeby zrobiły się płynne. Następnie wlałam je do mąki z tłuszczem. Dodałam 1/3 łyżeczki soli, 1/2 szkl. jogurtu greckiego i wbiłam 3 duże jajka - zagniotłam miękkie ciasto.
Ok. 1 kg gotowanego mięsa z rosołu (trochę wołowiny i trochę z kurczaka) zmieliłam, dodając też 1 dużą, gotowaną marchewkę, 1 pietruszkę i kawałek selera - też z rosołu. 1 dużą cebulę obrałam i posiekałam. Podsmażyłam ją na złoto na 4 łyżkach oleju. Dodałam 1 surowe jajko. Masę doprawiłam do smaku solą, pieprzem czarnym mielonym, kminkiem mielonym i papryką słodką, dokładnie wymieszałam.
Ciasto podzieliłam na kilka części a każdą z nich rozwałkowywałam na nieduży prostokąt, dość cienki. Wzdłuż dłuższego boku nakładałam porcje masy mięsnej i zwijałam w rulon a następnie kroiłam ostrym nożem na kawałki szerokości ok. 2 sm. Wierzch pasztecików posmarowałam roztrzepanym z niewielką ilością mleka żółtkiem i posypałam kminkiem w ziarenkach.
Paszteciki układałam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia - dość luźno bo trochę urosną. Wstawiłam do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piekłam aż były apetycznie rumiane. Podałam jako dodatek do barszczu czerwonego. Doskonałe są zarówno na gorąco jak i na zimno, ale wolę takie lekko ciepłe.