

Paszteciki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 4 Stycznia 2014r. o 20:33

Tagi: przystawka, paszteciki, przekąska, boże narodzenie, farsz z kapusty i pieczarek, na święta, na przyjęcie, ciasto kruchodrożdżowe

Rodzaj dania: potrawy mączne przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięсне

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	4	szklanka	dodatki
drożdże świeże	40	g	dodatki
jajo kurze	2	szt.	nabiał
żółtko	2	szt.	nabiał
ocet spirytusowy	1	łyżka	płyny i sosy
margaryna	1	kostka	nabiał
śmietana 12%	200	g	nabiał
kapusta kwaszona	500	g	warzywa
pieczarka	500	g	warzywa
cebula	3	szt.	warzywa
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Drożdże, cukier i śmietanę wymieszać. Mąkę posiekać z margaryną, dodać drożdże i pozostałe składniki. Wyrobić ciasto. Odłożyć na pół godziny, żeby "ruszyło".

Kapustę pokroić drobno (można zmielić w maszynce na grubym sicie) i odgotować. Pieczarki zetrzeć na tarce o grubym oczku i smażyć do odparowania wody. Cebulę posiekać i podsmażyć. Wszystkie składniki farszu wymieszać i doprawić solą i pieprzem.

Ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm, na szerokości około 10 cm rozsmarować farsz, zwinąć i odciąć rulon od reszty ciasta. Pokroić po skosie, podobnie jak kopytka. Podobnie postąpić z resztą ciasta. Paszteciki układać na wyłożonej pergaminem blaszce, smarować białkiem i posypać kminkiem.

Piec na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.



Dla ilu osób: 5

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: