

Paszteciki drożdżowe z pieczarkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: KaSia86, dnia 28 Grudnia 2010r. o 13:53

Tagi: paszteciki, bułeczki, ciasto drożdżowe, pieczarki

Rodzaj dania: pieczywo potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	4	szklanka	dodatki
margaryna	1/3	kostka	nabiał
śmietana 18%	1	szklanka	nabiał
drożdże w proszku	50	g	dodatki
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
jajo kurze	2	szt.	nabiał
pieczarka	500	g	warzywa
cebula	2	szt.	warzywa
przyprawa typu vegeta	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

1. Pieczarki i cebulę pokroić w kostkę, przyprawić vegetą i usmażyć, odstawić do ostudzenia.
2. Mąkę przesiać, posiekać z margaryną, dodać śmietanę rozmieszaną z drożdżami, jajko oraz sól.
3. Zagnieść ciasto i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na pasek szerokości ok 12cm i grubości ok 0,5cm.
5. Nałożyć na środek farsz, zlepić (brzegi można posmarować jajkiem, żeby lepiej się sklejały), odwrócić "szwem" do spodu i posmarować rozbitym jajkiem.
6. Pokroić ukośnie na kawałki długości ok 5cm, brzegi można przyciskać widelcem.
7. Paszteciki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze, wsadzić do gorącego piekarnika i piec na jasnożółty kolor.



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cena:
 Liczba kalorii: