

Paszteciki drożdżowe z farszem grzybowym i mięsnym

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Przygotowanie: 40 minut

Pieczenie: 20-30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1/2 kg
- drożdże - 5 dag
- smietana 12% - 1/2 szkl.
- jajo - 1 szt.
- żółtko - 1 szt.
- margaryna - 20 dag
- pieczarki - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- mięso mielone - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- ząbek czosnku - 1 szt.
- namoczona chlebotka bułka - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Do mąki wkruszamy drożdże, dodajemy margarynę, jajko, żółtko i sól. Zagnieść. □□□
2. Następnie rozwałkowujemy, wycinamy kwadraciki, kładziemy wcześniej przygotowany farsz i składamy w koperty. Układamy je na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Paszteciki smarujemy rozbitym białkiem. Piec ok. 20-30 min. w 200-220 stop.cel. □□□□
Farsz pieczarkowy: □□□□
1. Pieczarki obieramy i myjemy, kroimy w plasterki i smażymy na niewielkiej ilości oleju, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę. □□□□
2. Dusimy razem przez ok. 15 minut. Następnie odlewamy nadmiar wody i tłuszczu. Przestudzamy i nakładamy na ciasto. □□□□
Farsz mięsny: □□□□
1. Mięso mielone przesmażamy z pokrojonym czosnkiem na niewielkiej ilości oleju. □□□□
2. Następnie przestudzamy i mielimy w maszynce razem z cebulą i namoczoną bułką. Po przemieleniu dokładnie mieszamy i nakładamy na ciasto.