

Drożdżowe paszteciki z kapustą i pieczarkami



Autor: **Anwen**
Przepisów: **14** Ocena: **195**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g odciśniętej kapusty kiszanej
- 250 g pieczarek
- 1 biała cebula
- łyżeczka papryki ostrej
- łyżeczka pieprzu
- łyżka masła
- łyżka przecieru pomidorowego
- 500 g mąki
- 7 g drożdży instant
- 200 ml mleka
- 1 jajko
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki soli
- łyżeczka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Na początku przygotuj ciasto. Mąkę wsyp do miski i wymieszaj z drożdżami, cukrem i solą. Jajko rozbełtaj z mlekiem i razem z olejem dodaj do suchych składników. Wyrabiaj ciasto aż będzie gładkie. Jeśli jest ono zbyt klejące dodaj trochę mąki. Wyrobione ciasto odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 2 Podczas gdy ciasto odpoczywa przygotuj farsz. Cebulę obierz, pokrój w kostkę i podsmaż na maśle. Następnie dodaj drobno pokrojone pieczarki i poczekaj aż zredukują swoją objętość. Jeśli kapusta jest zbyt kwaśna, przepłucz ją, odciśnij, pokrój i dodaj do pieczarek. Do farszu możesz dodać trochę bulionu wołowego lub drobiowego (kilka łyżek), aby zachował wilgotność. Dopraw przyprawami zgodnie ze smakiem. Trzymaj farsz na patelni aż kapusta delikatnie zmięknie i składniki się połączą. Pod sam koniec dodaj łyżkę przecieru pomidorowego.
- 3 Ciasto i farsz podziel na cztery części. Kawałki ciasta rozwałkuj na kilkumilimetrowy prostokątny pasek. Nakładaj farsz na dłuższej części paska, zawiń i pokrój rulon na cztery części. Powtórz ten proces ze wszystkimi kawałkami ciasta. Przygotowane paszteciki posmaruj mlekiem lub rozbitym jajkiem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: