

Krucze babeczki z farszem.



Autor: Jan16

Przepisów: 8 Ocena: 61



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- masło 75 gram
- smalec 75 gram
- cukier puder 1/4 szklanki
- jajko 1 sztuka
- śmietana 18% 1 łyżka
- mąka wrocławska 300 gram
- seler duży 1/2 sztuki
- marchew 3 sztuki
- jabłko 1 sztuka
- pietruszka 1 sztuka
- groszek konserwowy 1 puszka
- kukurydza konserwowa 1 puszka
- ogórki kiszane 3 sztuk
- cebula 1 sztuka
- sól pieprz do smaku
- majonez 3 łyżki
- jaja na twardo 3 sztuki
- żółtko jaja 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 **CIASTO** - W makuzce tłuszcz utrzeć z cukrem pudrem, roztrzepanymi jajkami na gładką masę. Do tego dodajemy śmietanę a potem przesianą przez sito mąkę. Wszystko mieszamy a potem lekko wygniatamy, aby składniki się połączyły w jednolite ciasto. Powstałe ciasto obsypujemy mąką i wkładamy do lodówki na co najmniej 30 min.



- 2 Foremki do babeczek smarujemy tłuszczem i wylepiamy ciastem. Pieczemy ok. 20 min. w piekarniku nagrzanym do 180 ° C. Po wyjęciu foremek z gotowym kruchym ciastem studzimy .



- 3 FARSZ - Seler, marchewkę, pietruszkę obieramy i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Groszek i kukurydzę wysypujemy z puszek na sito, aby odciął z zalewy. Wszystkie warzywa oraz jabłka i ogórki obrane ze skóry, cebulę obraną z łupiny - drobno kroimy w kostkę. Wrzucamy je do miski. Dodajemy kukurydzę i groszek oraz jajka pokrojone w drobną kostkę. Wszystko mieszamy i przyprawiamy solą oraz pieprzem. Dodajemy majonez i jeszcze raz wszystko mieszamy. Kruche foremki po wystudzeniu napełniamy farszem warzywnym i dekorujemy wg uznania.



- ④ Same kruche foremki (z ciasta) możemy przechowywać np w puszce metalowej i w miarę potrzeby napełniać przygotowanym na bieżąco farszem. SMACZNEGO !



Twoje notatki do przepisu: