

Orientalne paszteciki z pikantnym sosem



Autor: **farasha**
Przepisów: 4 Ocena: 138

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto francuskie (mrożone), 1 opakowanie
- warzywa na patelnię (dowolny skład), 1 opakowanie
- cebula, 3 średnie
- czosnek, 4 – 5 ząbków
- chilli konserwowe, 2 małe
- oliwa z oliwek, 5 łyżek
- kminek, 1 łyżeczka
- kardamon zielony (suszony), 3 owoce
- kurkuma, 2 łyżeczki
- kolendra (mielona), 2 łyżeczki
- imbir (mielony), 1 łyżeczka
- cynamon (mielony), 1 łyżeczka
- papryka słodka (mielona), 1 łyżeczka
- SOS SOJOWY CIEMNY, 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy, 80 g
- margaryna, do posmarowania blachy

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto rozmrozić. 2 cebule pokroić w półksiężycy, 3 – 4 ząbki czosnku w drobną kostkę. 4 łyżki oliwy rozgrzać na dużej patelni, wrzucić kardamon, wsypać kminek i podsmażać pół minuty. Dodać pokrojone cebulę i czosnek, zmniejszyć ogień i smażyć aż cebula się zeszkli (uwaga, żeby nie przypalić czosnku). Dodać mrożone warzywa, wymieszać składniki i dusić pod przykryciem ok. 10 min., mieszając od czasu do czasu. Następnie wlać 200 ml ciepłej wody, wsypać po jednej łyżeczce kurkumy i kolendry, po pół łyżeczki imbiru i cynamonu, dodać sos sojowy, jedną całą chilli i wszystko porządnie wymieszać. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż warzywa zmiękną. Blachę posmarować margaryną, wyłożyć połowę ciasta, równomiernie rozłożyć przygotowany farsz warzywny, przykryć drugą połową ciasta i pokroić na porcje (np. prostokąty 5cm x 3 cm). Zapiec w 180 st. w piekarniku aż ciasto się delikatnie zarumieni. Sos: łyżkę oliwy rozgrzać na patelni, dodać 1 cebulę pokrojoną w drobną kostkę i 1 chilli również pokrojone w drobną kostkę oraz 1 wyciśnięty ząbek czosnku. Podsmażyć 3 min., po czym zmniejszyć ogień, wlać koncentrat pomidorowy rozpuszczony w 200 ml ciepłej wody, dodać pozostałe przyprawy, dokładnie wymieszać i zagotować. Paszteciki podawać na ciepło polane niewielką ilością sosu. Wybornie smakują z dowolną kompozycją ze

świeżych warzyw.

Twoje notatki do przepisu: