

PASZTECIKI



Autor: **JUSTYSIA24**
Przepisów: 6 Ocena: 71



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso całe, np z łopatki, 0,5 kg
- woda, 1 litr
- liść laurowy, 1 sztuka
- ziele andielskie, 2 sztuki
- vegeta, 2 łyżki stołowe
- marchewki średnie, 4
- por, 2
- grzyby suszone, jakiegokolwiek, 4 sztuki
- pieprz, 1 łyżeczka
- cebula, 2 sztuki
- olej, 2 łyżeczki
- ciasto francuskie (świeże lub mrożone), 1 opakowanie
- pietruszka zielona, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Na zimną wodę w garnku wrzucić liść laurowy, ziele angielskie oraz grzybki. Zagotować, mięsko pokroić na mniejsze kawałki i wrzucić na gotującą wodę, dodać vegetę i pieprz. Zmniejszyć gaz i gotować około 2 godzin, u mnie tyle wystarczyło aby mięsko przyjemnie się rozchodziło:-) łatwiej będzie później je zmielić. Po ugotowaniu wystudzić i przecedzić, wyrzucając tylko ziele i liść laurowy, resztę zachować. A wywar odstawić, będzie na drugi dzień pyszna zupka lub można z tego wywaru ugotować barszcz do pasztecików.
- 2 Cebulkę obrać, pokroić i zeszklić na 2 łyżeczkach oleju. Maszynką do mielenia mięska przygotować i partiami nakładać warzywa (pora marchewkę i grzybki) z mięskiem z durszlaka oraz zeszkloną cebulę, zmielić dwa razy na gładką masę. Przyprawić do smaku ale po tak długim gotowaniu warzywa z mięskiem przejdą smakiem z wywaru, więc ja dodałam tylko trochę pieprzu i pietruszki zielonej. Odstawić na pół godzinki, w tym czasie zająć się ciastem francuski.
- 3 Ciasto francuskie 1. rozmrozić jeżeli ktoś ma mrożone, 2. wysypać stolnicę mąką i je delikatnie rozwałkować, przekroić na pół i jedną połówkę odłożyć, 4. farsz rozdzielić na dwie części, jedną część rozłożyć na pierwszej połówce, 5. podwinąć krótsze brzegi i delikatnie zrolować na dwa razy, odciąć od reszty ciasta z farszem i pokroić na cztery małe paszteciki, 6. na przemian rólować na dwa razy, odciąć od reszty ciasta z farszem, pokroić na cztery małe paszteciki i tak do ukończenia pierwszej połówki ciasta. Tak samo postępować z drugą połówką: nałożyć farsz, zrolować na dwa, odkroić od reszty ciasta, pokroić rolkę na cztery małe paszteciki. Ułożyć paszteciki na blaszce z papierem do pieczenia, posmarować je rozkłóconym jajkiem i piec w

temp.180 stp. przez 25-30 minut. Najpierw upiekłam pierwszą połówkę a później drugą połówkę. Paszteciki dobre są na ciepło i na zimno , same jak i z barszczykiem czerwonym. I pomimo długiego opisu wcale nie są trudne do przygotowania, smacznego.

Twoje notatki do przepisu: