

Paszteciki "Władzi"

Autor: **bozenas**Przepisów: **45** Ocena: **710**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 300gr
- drożdże, 5dag
- sól, szczypta
- masło, 15dag
- śmietana kwaśna, 5 łyżek
- farsz jak kto chce, w tym wydaniu pieczarki, 0.5 kg
- cebula, 2szt

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże miesza się ze śmietaną. Mąkę sieka się nożem z tłuszczem i solą. Dodaje się śmietanę z drożdżami i wszystko razem zagniata.
- 2 Pieczarki uduszone na cebuli zmiksować, doprawić do smaku. Ja dodałam czubricy, podnosi smak wszystkich warzyw.
- 3 Ciasto rozwałkować, układać ruloniki farszu, zwinąć w rurkę, pociąć na kawałki, ułożyć na blaszce na papierze do pieczenia
- 4 piec w 180 stopniach ok 20 -25 min

Twoje notatki do przepisu: