

# Paszteciki drobiowe na andrucie



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2309** Ocena: **51280**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 500 g żołądków drobiowych
- 500 g batatów
- 1 duża marchew
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- andruty
- estragon
- sól, pieprz
- 2 jajka
- bułka tarta
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Żołądki drobiowe oczyszczamy, kroimy w kostkę i gotujemy z osolonej wody z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Tak gotujemy przez 30 min, następnie dodajemy pokrojone w kostkę bataty, marchew. Gotujemy do miękkości warzyw, płyn redukujemy. Całość przepuszczamy przez maszynkę o najmniejszych oczkach. Do smaku doprawiamy estragonem, solą oraz pieprzem. Andruty lekko zwilżamy zimną wodą, nakładamy farsz pozostawiając 2 cm bez od jednego boku (dłuższego). Następnie zwijamy w roladki, obtaczamy w rozbełtanym jajku, następnie w bułce. Smażymy na rozgrzanym oleju.



Twoje notatki do przepisu: