

Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2576**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Pieczarki - 350 g
- Mozzarella - 1 kulka
- Cebula czerwona - 1/2 szt.
- Cebula biała - 1/2 szt.
- Jajka - 1 szt. + do posmarowania
- Sól, pieprz - do smaku
- Olej - do smażenia
- Czarnuszka - do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki myjemy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebule białą i czerwoną kroimy w drobną kostkę. Całość podsmażamy na patelni, aż pieczarki będą złociste. Doprawiamy solą i pieprzem (zrobiłam je dość pikantne), dokładnie mieszamy z jajkiem chwilę podsmażając. Odstawiamy z gazu. Ścieramy mozzarellę na tarce o grubych oczkach i dokładnie mieszamy z pieczarkami. Lekko studzimy.
- 2 Ciasto francuskie przecinamy na pół wzdłuż dłuższego boku. Rozkładamy farsz wzdłuż tej dłuższej części, boki zakładamy do środka i zwijamy w rulon (końcówkę ciasta posmarowałam roztrzepanym jajkiem by dokładnie się zlepilo). Rulony smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy czarnuszką (niekoniecznie). Tniemy na ukos na 3- 4 cm kawałki (romby). Po środku każdego kawałka robimy niewielkie nacięcie. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 15 minut w piekarniku nagrzanym do 210 stopni - do uzyskania złocistego koloru.

Twoje notatki do przepisu: