

PASZTECIKI Z GRZYBAMI Z CIASTA FRANCUSKIEGO



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **17534**



> 6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- ciasto francuskie, 60 dkg
- masło, 6 dkg
- Mąka pszenna, 1 czubata łyżka
- mleko, 1/8 l
- sól, pieprz
- żółtko, 1
- pieczarki, 35 dkg
- cebula, 1
- gotowana szynka, 15 dkg
- Posiekana natka pietruszki, ok. 1 łyżki
- 1 żółto i mleko do smarowania

Sposób przygotowania:

- 1 SOS beszamelowy: przygotować z 2 łyżeczek masła, mąki, mleka, soli i pieprzu. Zagotować. Ostudzić. Dodać żółtko. Często mieszać.
- 2 Umyte grzyby pokroić w drobną kostkę. Posiekać cebulę. Drobno pokroić szynkę w kostkę.
- 3 Roztopić resztę masła, zeszklić cebulę, dodać grzyby, smażyć ok. 6 minut, na dużym ogniu. Dodać szynkę i posiekaną natkę pietruszki., a następnie sos beszamelowy, ostudzić.
- 4 Płaty ciasta dzielić na 4 części, na każdy wyłożyć farsz, złożyć po skosie, by powstały trójkąty, brzegi dociskać widelcem. Posmarować rozbitym żółtkiem.
- 5 Paszteciki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 220 stopni, ok. 20 minut. Pyszne! Podawać z ulubioną surówką. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: