

Paszteciki z mięsem

Autor: **Sigurda**

Przepisów: 7 Ocena: 38



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- 0,5 kg mąki
- pół kostki masła
- 1 łyżka cukru
- 1 Jajko
- Śmietana Zott Natur 18% - opakowanie 180 g
- 5 dag drożdży
- 1/3. łyżeczki soli
- 0,5 kg mięsa z kurczaka
- 30 dag wędliny
- 15 dag żółtego sera
- Przyprawy: odrobina mielonej papryki ostrej lub słodkiej oraz pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie ciasta
Drożdże rozpuścić w śmietanie, Dodać pół kostki masła, 1 łyżkę cukru, 1 jajko, 1/3. łyżeczki soli i wszystko razem zagnieść. Zagniecione ciasto włożyć na godzinę do lodówki.
- 2 Przygotowanie farszu
Zemleć przez maszynkę uduszone mięso z kurczaka oraz wędlinę, przyprawić papryką ostrą lub słodką, pieprzem i solą. Wymieszać masę i spróbować czy nie wymaga dodania większej ilości przypraw.
- 3 Rozwałkować ciasto na stolnicy. Nałożyć wzdłuż farsz mięsny tak aby dało się go zawinąć w ruloniki, które należy pokroić na długość pasztecików. Posmarować jajkiem i posypać startym na jarzynowej tarce serem żółtym.
- 4 Pieczenie
Rozgrzać piecyk do temperatury 180 - 200°C i piec paszteciki aż do zrumienienia.
Smacznego!
Podziękowania za przepis dla mamuchy.

Twoje notatki do przepisu: