

Paszteciki z mięsem

Autor: **mamtys**Przepisów: **9** Ocena: **247**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- drożdże, 60 g
- cukier, 2 łyżki
- maślanka, 250 ml
- mąka, 4 szkl.
- sól, 2 łyżeczki
- masło/margaryna, 150 g
- smalec, 150 g
- jajko (do smarowania), 1 szt.
- pieczarki, około 50 dag
- boczek, 300 g
- łopatka, 400 g
- szynka, 500 g
- cebula, 1
- czosnek, 2 ząbki
- pieprz, so smaku
- bułka czerstwa, 2 sztk

Sposób przygotowania:

- 1 boczek opiec z każdej strony (ja nie daję tłuszczu ale jak ktoś lubi to może dać) podlać delikatnie wodą, i poddusić. Dodać cebulę i czosnek i podduszamy dalej. Następnie dodajemy resztę mięsa i zalewamy wodą i na wolnym ogniu gotujemy mieszając cały czas. gdy Mięso będzie miękkie dodajemy pieczarek i dusimy jeszcze. Odstawiamy do wystygnięcia. Mielimy wszystko w maszynce do mielenia.
- 2 Do mięsa dodajemy zmoczoną wcześniej i wyciśniętą bułkę, jajko, sól i pieprz. Mieszamy wszystko dokładnie.
- 3 Ciasto: W małej miseczce rozgnieść drożdże z cukrem. Mąkę wymieszać z solą i posiekać z tłuszczem (margaryną lub masłem i ze smalcem). Drożdże wymieszać z maślanką i dodać do mąki z tłuszczem. Całość dokładnie wyrobić. Przykryte odstawić do wyrośnięcia. Podzielić ciastko na kilka części. Część ciasta wyłożyć na stolnicę obsypaną mąką, rozwałkować na 0.5 cm grubość ciasto, wykładać farsz i formować paszteciki.

Twoje notatki do przepisu: