

paszteciki z mięsem



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8424**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 1/2 kg
- drożdże, 50 g
- mleko, ok 1 szklanki
- margaryna, 1/2 paczki
- sól, 1/2 łyżeczki
- cukier, 1 łyżka
- jajka, 2 sztuki
- FARSZ:
- łopatka, ok 60-70 dkg
- cebula, 1 duża
- czosnek, 2-3 ząbki
- sól, pieprz
- 1 jajko
- rozkłócone jajko i sezam do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę wsypać do miski w środku zrobić dziurkę. Do dziurki dać rozkruszone drożdże, cukier i trochę letniego mleka, odstawić żeby podrosło. Roztopić margarynę. Gdy zaczyn podrośnie dodać jajka, sól, roztopioną margarynę i resztę mleka. Wyrabiać ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.
- 2 mięso umyć obsmażyć na patelni wystudzić, cebulę tak samo obsmażyć i wystudzić. Mięso, cebulę i czosnek zmielić w maszynce następnie dodać jajko doprawić do smaku i wyrobić na gładką masę.
- 3 ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować i wykroić prostokąty ok 10x14 cm, na każdy prostokąt nałożyć farsz (ja dałam ok 2 łyżeczek), zawinąć brzegi od krótszej strony a następnie zawinąć wzdłuż formując pasztecik. Paszteciki przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem pergaminowym, każdy pasztecik posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać sezamem. Piec w 180 stopniach ok 40 minut na złoty kolor. Podawać z czerwonym barszczykiem. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: