

# Paszteciki z mięsem po rosole



Autor: **basiliana**

Przepisów: **123** Ocena: **2305**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto francuskie - 2 opakowania
- Składniki ugotowane w rosole:
- Pręga wołowa/szponder (lub inne mięso wołowe i/lub drobiowe) - 300 g
- Marchew - 1 sztuka
- Pietruszka - 2 sztuki
- Por - 1/4 sztuki
- Seler - 1/4 sztuki
- Cebula - 1 mała sztuka
- Ponadto:
- Jajo - 1 sztuka
- Bułka pszenna - 1 mała sztuka
- Sos sojowy - 1 łyżka
- Słodka papryka mielona - 1 łyżeczka
- Sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę namoczyć w wodzie i dokładnie odcisnąć. Mięso drobno pokroić, a jajo rozbełtać widelcem i odłożyć ok. 3 łyżek do smarowania ciasta. Resztę jajka, bułkę, mięso, warzywa i przyprawy zmiksować na jednolitą masę. Każdy arkusz ciasta francuskiego podzielić na 3 pasy, wzdłuż dłuższego brzegu. Przy jednym z krańców pasa ułożyć farsz i zwinąć rulon, zawijając jeden z dłuższych brzegów brzeg na drugi. Łączenie powinno znajdować się pod spodem. Posmarować rulon rozmąconym jajem, pokroić na nieduże kawałki i ułożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch pasztecików można posypać kminkiem. Paszteciki piec przez ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.
- 2 Każdy arkusz ciasta francuskiego podzielić na 3 pasy, wzdłuż dłuższego brzegu. Przy jednym z krańców pasa ułożyć farsz i zwinąć rulon, zawijając jeden z dłuższych brzegów brzeg na drugi. Łączenie powinno znajdować się pod spodem. Posmarować rulon rozmąconym jajem, pokroić na nieduże kawałki i ułożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch pasztecików można posypać kminkiem.
- 3 Paszteciki piec przez ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.



Twoje notatki do przepisu: