

Paszteciki z pieczarkami

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2779**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ciasto francuskie, opakowanie
- pieczarki, 0,5 kg
- cebula, 1
- ser żółty, 6 plasterków
- vegeta
- pieprz
- papryka czerwona w proszku
- białko, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki i cebule kroimy w kostkę, podsmażamy. Przyprawiamy do smaku i odstawiamy do ostygnięcia. Z ciasta kroimy kwadraty (wyjdzie 6) układamy plasterki sera i porcje pieczarek, składamy każdym rogiem do środka i lekko sklejamy. Wierzch smarujemy białkiem. Układamy na pergaminie, pieczemy ok 20 min w temp 180st C
- 2 Te ""paszteciki"" można zrobić o różnych kształtach. Ja najczęściej robię w kształcie koperty, sakiewki lub poprostu zawijam rulonik.

Twoje notatki do przepisu: