

Sakiewki z mięsem i pieczarkami



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **124** Ocena: **3986**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- mięso z rosółu lub innej zupy
- gotowe płaty ciasta francuskiego
- pieczarki
- cebula
- sól
- pieprz
- koperek
- jajko

Sposób przygotowania:

- 1 mięso zmielić i połączyć z podsmażoną cebulką i pieczarkami. Doprawić do smaku przyprawami.
- 2 z ciasta francuskiego wycinać kwadraty.
- 3 Nałożyć farsz na każdy kwadrat i złożyć w sakiewkę
- 4 sakiewki posmarować roztrzepanym jajkiem i piec w temp 220 stopni aż się zarumienia.
- 5 **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: