

Słone babeczki z sałatką



Autor: **anetaa26**

Przepisów: **168** Ocena: **5074**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- na ciasto: mąka, 250g
- margaryna, 120g
- jajko, 1 szt
- proszek do pieczenia, poł łyżeczki
- słodka papryka mielona, łyżeczka
- ostra papryka mielona, poł łyżeczki
- pieprz, szczypta
- sól, poł łyżeczki
- ew. mleko jeśli składniki ciasta nie będą chciały się połączyć, ok 4 łyżek
- nadzienie, u mnie: marchew, 4 szt
- pietruszka, 1 szt
- ziemniaki, 5 szt
- jajko gotowane, 1 szt
- groszek, garść
- wedlina drobiowa, 200g
- majonez, 200 ml
- musztarda łagodna, 1 łyżka
- sól, pieprz, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 z mąki, proszku, jajka, margaryny, i przypraw zagnieść ciasto- jeśli jest za twarde, dodać mleko. zagniezione ciasto wstawić na 1h do lodówki. po tym czasie wyjąć, rozwałkować, wylepić foremki do babeczek, piec ok 10 min w temp. 160 stopni. upieczone wyjąć, ostudzić.
- 2 sałatka: warzywa ugotować, pokroić w kostkę, dodać pokrojone jajko i wedline, doprawić majonezem, musztardą, solą i pieprzem.
- 3 korpusy najlepiej napełnić kilka godzin przed podaniem. w zamkniętej puszcze można je przechowywać ok 2 tygodni.
- 4 smacznego

Twoje notatki do przepisu: