

Przepis na:

Paszteciki z kapustą



SKŁADNIKI:

FARSZ:

- 500g kapusty kiszanej
- 50g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 1 jajko
- 2 ząbki czosnku
- 30g bułki tartej
- Sól
- Pieprz
- Liść laurowy i ziele angielskie

CIASTO:

- 200g mąki pszennej
- 100g masła
- 1 żółtko
- 80ml śmietany 12%
- Sól
- Proszek do pieczenia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Kapustę zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie – gotujemy.
2. Grzyby płuczemy, kroimy drobno i smażymy z cebulą.
3. Kapustę kroimy, dodajemy do grzybów i podsmażamy.
4. Dodajemy czosnek, bułkę tartą, pieprz i sól.
5. Ciasto zagatujemy z podanych składników.
6. Rozwałkowujemy i wycinamy kwadraty.
7. Napełniamy je farszem.
8. Na blasze kładziemy papier do pieczenia, a na nim paszteciki.
9. Paszteciki smarujemy żółtkiem.
10. Pieczemy w temperaturze 190 stopni przez 25 minut.

