



przepisy.pl

## Paszteciki z mięsem indyka - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- mielone mięso z indyka - 400 gramów
- por - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- jajko - 3 sztuki
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- ziarna sezamu - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek podsmaż posiekanego pora i papryczkę chili.
2. Mięso przełóż do miski, dodaj dwa jaja, bułkę tartą, curry, paprykę, podsmażone wcześniej składniki i przyprawę Knorr. Dokładnie połącz wszystkie składniki.
3. Rozmrożone ciasto francuskie przekrój wzdłuż na dwa paski i posmaruj pozostałym, roztrzepanym jajkiem.
4. Na dłuższym boku paska rozłóż farsz, zawiń ciasno ciasto. Otrzymaną roladkę pokrój na kawałki o długości około 4 cm.
5. Wyłóż blachę do pieczenia pergaminem i ułóż paszteciki. Następnie posmaruj je jajkiem i posyp ziarnami sezamu. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 190 °C przez 15-20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)