



przepisy.pl

## Paszteciki mięsne w cieście francuskim



 20 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- kajzerka - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- kapary - 2 łyżki
- suszone pomidory - 100 gramów
- ser żółty, najlepiej gruyere - 100 gramów
- rukola - 200 gramów
- małe chili - 1 sztuka
- ciasto francuskie - 500 gramów
- pomidory pelati krojone - 1 puszka

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

### Sposób przygotowania:

1. Posiekaj kapary i chilli, suszone pomidory pokrój w drobną kosteczkę, zetrzyj ser gruyere. Kajzerkę namocz w wodzie i dokładnie odciśnij.
2. W dużej misce połącz mięso, bułkę, jedno jajko, połowę opakowania Knorra do klopsików, chilli, kapary i suszone pomidory. Z mięsa uformuj 2 cm grubości walec.
3. Ciasto francuskie rozwałkuj na podsypanej mąką stolnicy i posmaruj jajkiem. W środku umieść liście rukoli i mięsny farsz. Całość posyp serem.
4. Wszystko razem zroluj, połóż roladę na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem, posmaruj z wierzchu roztrzepanym jajkiem. Piecz w nagrzanym do 200° C piekarniku przez około 25 minut.
5. W międzyczasie w garnku połącz pomidory z puszki z pozostałą częścią Knorra do klopsików. Dokładnie wymieszaj i zagotuj. Gotową roladę pokrój w mniejsze kawałki i podawaj z sosem pomidorowym.

---

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)