



przepisy.pl

Paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem bolognese



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mięso mielone z indyka - 250 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- gotowe ciasto francuskie - 1 opakowanie
- gęsty jogurt - 150 mililitrów
- świeża bazylija - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Nagrzewaj piekarnik do 200°C. Drobną pokroń czosnek. Przesmaż mięso na oliwie przez kilka minut do momentu gdy przestanie być różowe. Dodaj 200 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne. Wymieszaj, doprowadź sos do wrzenia, a następnie gotuj na niewielkim ogniu przez 5 min. Dodaj drobno pokrojoną natkę pietruszki.
2. Zestaw sos z palnika do ostudzenia. Rozwiń rulon ciasta francuskiego. Wytnij kwadraty o boku ok. 8 cm. Na każdym kwadracie ułóż łyżkę sosu. Zawień tak aby powstały trójkąty. Mocno połącz ze sobą krawędzie ciasta, taka by nie otworzyły się w trakcie pieczenia.
3. Lekko posmaruj paszteciki oliwą z oliwek. Ułóż na blasze i wstaw do piekarnika na 10 minut lub do momentu gdy upieką się na złoto. W międzyczasie wymieszaj jogurt z pokrojoną drobno bazylią i czosnkiem. Podawaj paszteciki z sosem jogurtowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl