



Paszteciki z mięsem

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- margaryna - 200 gramów
- jajka - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- śmietana kwaśna 18% - 100 gramów
- mięso drobiowe - 500 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Jajko do posmarowania ciasta - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- Kremowa zupa z kurek ze szczypiorkiem Knorr** - 4 sztuki

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

60 minut 8 osób Średnie

Sposób przygotowania:

1. Mięso ugotować z dodatkiem kostki drobiowej Knorr. Mięso zmielić w maszynce. Dodać tyle wywaru z mięsa, aby farsz nie był suchy (nie może się rozpadać, ma powstać jednolita, dobrze zbita masa). Doprawić smażoną cebulką Knorr, czosnkiem Knorr, przyprawą w płynie Knorr oraz solą i pieprzem.
2. Mąkę (zacząć od 300g) zagnieść z margaryną, jajkiem, solą i śmietaną na jednolitą masę. Ciasto ma być miękkie, sprężyste, ale nie klejące.
3. Ciasto rozwałkować w prostokąt na dobrze posypanym mąką blacie. Wzdłuż dłuższego boku ułożyć wałek z mięsa mielonego. Ciasto zawinąć raz tak, aby mięso znajdowało się w środku. Powstały wałek odciąć od reszty ciasta i pokroić na kawałki o długości ok. 2cm.
4. Paszteciki układać w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Nałożyć kolejną porcję mięsa na rozwałkowane ciasto, zawinąć raz, odciąć i pokroić na kawałki. Tak postępować, aż do wyczerpania ciasta. Ułożone na blasze paszteciki posmarować rozkłóconym jajkiem. Piec w nagrzanym piekarniku około 30 min. w temperaturze 180°C. Gotowe paszteciki podają z kremem z kurek Knorr przyrządzonym zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

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