



przepisy.pl

Paszteciki z mięsem i kapustą

 90 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- łopatka bez kości - 1 kilogram
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- kapusta kiszona - 800 gramów
- cebula - 3 sztuki
- kminek - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa do smażenia

ciasto:

- mąka - 1.5 kilogramów
- jajko - 3 sztuki
- masło - 200 gramów
- drożdże - 50 gramów
- śmietana kwaśna - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę ugotuj do miękkości, odciśnij i posiekaj.
2. Cebulę pokrój w kostkę i duś na maśle z dodatkiem oleju. Dodaj mięso, kapustę. Przypraw pieprzem. Smaż kilka minut. Ostudź.
3. Wierzch posmaruj roztrzepanym, pozostałym jajkiem i posyp kminkiem. Piecz w piekarniku w temp 180 stopni, aż będą miały złoty kolor.
4. Mięso ugotuj w wodzie z dodatkiem Bulionu na włośczyźnie Knorr do miękkości. Ostudz i zmiel.
5. Przesianą mąkę posiekaj nożem z masłem. Dodać 2 jajka, drożdże, śmietanę i szczyptę soli. Wyrób ciasto.
6. Ciasto rozwałkuj i wykrój prostokąty 6x8 cm. Na środek każdego nałóż porcję farszu. Zwiń w rulon, zlep.

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