



przepisy.pl

Paszteciki z orzechami pecan



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bataty (słodkie ziemniaki) - 800 gramów
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- orzechy pekan - 30 gramów
- makaron drobny - 0.5 szklanek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- bazylia (może być suszona) - 1 łyżka
- bułka tarta - 1 szklanka
- parmezan starty - 50 gramów
- mąka - 2 łyżki
- olej - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj. Następnie piecz je w temperaturze 180 °C przez 40 minut. Po wystudzeniu obierz ziemniaki ze skórki. Z lekko ciepłego mięszu zrób puree.
2. Makaron ugotuj aż będzie miękki. Następnie odcedź go i dodaj do puree.
3. Teraz dodaj do mieszanki starty parmezan, posiekany czosnek, kruszone orzechy, bazylię, bułkę tartą oraz zawartość opakowania zupy Knorr.
4. Wymieszaj dokładnie ciasto. Masa powinna być dość gęsta. Uformuj teraz małe paszteciki.
5. Każdy pasztecik panieruj w mące i smaż na lekko rozgrzanej patelni po 4-5 minut z każdej strony. Podawaj z warzywami.

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