



przepisy.pl

Wytrawne paszteciki



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- krążki ananasa z puszki - 4 plastry
- mrożone ciasto francuskie - 500 gramów
- starty żółty ser - 100 gramów
- winogrona - 24 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- ziarna sezamu - 1 garść

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj Fix Kotlety mielone Knorr zgodnie z podstawowym przepisem.
2. Dodaj go, wraz z ananasem, do mięsa, po czym wymieszaj.
3. Rozmroź ciasto francuskie i rozłóż je na blasze.
4. Następnie podziel ciasto na 24 kwadraty, nałóż na każdy łyżkę farszu i posyp żółtym serem.
5. Złącz rogi kwadratów, zlep je pośrodku i połóż winogrono.
6. Na koniec posmaruj paszteciki jajkiem i posyp sezamem. Piecz przez 15 minut w 200 stopniach. Podawaj.

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