



Złociste paszteciki z kaszą gryczaną i pieczarkowym gulaszem - VIDEO

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 250 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- posiekana natka pietruszki - 1 pęczek
- ciasto francuskie - 1 sztuka
- ser żółty starty - 3 łyżki
- jajka - 3 sztuki
- pieczarki - 20 sztuk
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu i wystudź. Następnie wymieszaj z serem, dwoma jajkami i posiekaną natką. Dopraw do smaku.
2. Płat ciasta rozłóż na blacie i nałóż podłużną warstwę farszu z kaszy. Brzegi ciasta posmaruj roztrzepanym jajkiem, całość zwiń ściśle w roladę. Roladę ponacinaj nożem w poprzek i przełóż na blachę do pieczenia wyłożoną pergaminem.
3. Wierzch rolady posmaruj pozostałym jajkiem, posyp kminkiem i wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika. Piecz przez 15-20 minut (do momentu, gdy rolada nabierze złocistego koloru).
4. Pieczarki pokrój w „ósemki” i przesmaż w garnku na rozgrzanej Ramie. Wlej 400 ml wody i zagotuj.
5. Dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz, dzięki któremu gulasz będzie odpowiednio gęsty i dobrze doprawiony. Wymieszaj i gotuj całość 15 minut. Upieczoną roladę podawaj z pieczarkowym gulaszem.

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