

Paszteciki francuskie z grzybami

Wpisany przez Kuchcik

Wtorek, 04 Listopad 2008 20:50 - Zmieniony Sobota, 31 Grudzień 2011 23:39



Składniki:

ciasto maślane:

- 30 dkg masła lub margaryny
- 10 dkg mąki

ciasto podstawowe:

- 20 dkg mąki
- 1/2 jaja
- woda
- 1/2 łyżki octu (6°/o)
- 1/2 jaja do posmarowania ciasta

nadzienie:

- 50 dkg [borowików](#) lub [pieczarek](#)
- 5 dkg cebuli
- 2 dkg tłuszczu
- 3 dkg mąki
- wywar (warzywny)
- 1/8 l śmietany
- 1 żółtko
- [sól](#)
- [pieprz](#)
- 1 łyżka siekanego koperku
- zielona pietruszka

Paszteciki francuskie z grzybami

Wpisany przez Kuchcik

Wtorek, 04 Listopad 2008 20:50 - Zmieniony Sobota, 31 Grudzień 2011 23:39

Wykonanie:

Przyrządzić ciasto francuskie (p. Ciasta, Ciastka francuskie z kremem).

Wałkować ciasto na grubość 1 cm, wykroić szklanką lub foremką krążki,

połowę krążków posmarować jajem. Z reszty wykroić środki niniejszą foremkę

lub kieliszkiem od wina, kłaść posmarowane jajem obrączki na spody,

piec w bardzo gorącym piekarniku około 15 minut. Przyrządzić nadzienie:

grzyby opłukać, oczyścić, przyciąć ogonki, poszatковать, dodać obraną

i pokrajaną w krążki cebulę, tłuszcz, 2—3 łyżki wody, osolić, dusić

do miękkości. Mąkę rozmieszać z 3 łyżkami zimnego wywaru, wlać do grzybów,

zagotować, połączyć ze śmietaną, żółtkiem, zagęścić na ogniu podgrzewając

bez zagotowania. Wymieszać z siekanym koperkiem i zieloną pietruszką.

Gorące paszteciki napełnić grzybami. Podawać ułożone na półmisku,

Paszteciki francuskie z grzybami

Wpisany przez Kuchcik

Wtorek, 04 Listopad 2008 20:50 - Zmieniony Sobota, 31 Grudzień 2011 23:39

przybrane zieloną pietruszką jako przekąskę lub jako dodatek do czystych zup.