

Paszteciki francuskie z grzybami

Składniki:

ciasto:

250 g masła
300 g mąki + do posypywania
1 jajko
woda

farsz:

½ kg grzybów świeżych lub mrożonych
1 cebula
1 łyżeczka masła
2 jajka
2 łyżki bułki tartej
50 ml śmietany
ziele angielskie, sól, pieprz, pietruszka

Przygotowanie:

ciasto:

80 g mąki przesiać na stolnicę, dodać masło, posiekać i zagnieść ciasto, po wyrobieniu nadać kształt prostokąta. Z jajka, 220 g mąki i wody zagnieść ciasto pierogowe. Rozwałkować nadając kształt koła, środek ciasta zostawić trochę grubszy i na nim ułożyć ciasto masłane. Złożyć ciasto w kopertę i wałkować lekko uciskając. Nadać kształt prostokąta. Następnie złożyć na trzy części, owinąć w folie i włożyć do lodówki. Powtarzać wałkowanie 3 razy co 15-20 minut. Ostatni raz wywałkować na grubość 0,5 cm. Z ciasta wykroić szklanką krążki, połowę krążków posmarować jajkiem, z reszty wykroić środki kieliszkiem do wina. Małe krążki ułożyć na blaszce. Na dużych krążkach układać obrączki lekko dociskając. Piec około 30-40 minut w temp 180° C.

farsz:

cebule pokroić w kostkę, zeszklić na maśle, dodać rozdrobnione grzyby, przyprawić solą i pieprzem, następnie dusić do miękkości po czym dodać śmietanę. Całość zmiksować, dodać żółtka i ubite białka, posiekana pietruszkę i bułkę tartą. Przygotowanym nadzieniem nappełnić paszteciki i przykryć małymi krążkami. Tak przygotowane zapiec w piekarniku w temp 180° C.