Bezgluten.pl

Paszteciki z ciasta francuskiego

Składniki:

Składniki dla 4-6osób:

- [ ] 1 opakowanie ciasta francuskiego BEZGLUTEN
- [ ] 40 dag pieczarek
- [ ] 2 duże cebule
- [ ] Ew. 15 dag kiszonej kapusty (opcjonalnie)
- [ ] Sól i pieprz BEZGLUTEN do smaku
- [ ] 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- [ ] 2 łyżki masła

Przygotowanie

Kapustę kroimy na 1 cm części i gotujemy w wodzie pod przykryciem do momentu, aż będzie miękka.
Ciasto francuskie wkładamy na 10 minut do zamrażarki.
Przygotowujemy farsz. Grzyby myjemy i cienko kroimy, cebulę obieramy ze skórki, a następnie kroimy w pół talarki. Na rozgrzaną patelnię z masłem wrzucamy cebulę i pieczarki i podsmażamy ok. 10 minut. Dodajemy ugotowaną kapustę i dusimy jeszcze parę minut, a następnie dodajemy natkę. Całość doprawiamy solą pieprzem i solą i dodatkowo siekamy tasakiem na mniejsze części (niekoniecznie). Nadmiar wody odsączamy.
Ciasto francuskie wyjmujemy z zamrażarki. Każdą część docinamy na kształt prostokąta (o szerokości 10 cm) i rozwałkowujemy. Blaszkę do pieczenia wykładamy papierem i kładziemy na nim pierwszy prostokąt. Wykładamy nadzienie, przykrywamy drugim prostokątem, zlepiamy boki i dzielimy na 5 cm kawałki. Pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku (200 stopni) przez ok. 15 minut.
Podany przepis jest szybkim sposobem na przygotowanie pasztecików. Jeśli mamy więcej czasu, każdy pasztecik możemy zwinąć osobno tak, aby nadzienie było w całości okryte ciastem.