

Ekspresowe pierożki z ciasta francuskiego

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **248** Ocena: **1682**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300 g ciasta francuskiego
- 4 plastry pieczeni wołowej
- marchewka
- kawałek cebuli czerwonej
- łyżeczka masła
- 2-3 łyżki słodkiej śmietanki 42%
- sól
- pieprz
- koperek drobno posiekany razem z łodyżkami
- sos: 150 ml słodkiej śmietanki 42%
łyżeczka chrzanu sól pieprz czarny do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso i cebulę kroimy w drobną kostkę, marchewkę ścieramy na tarce. Podsmażamy marchewkę, mięso i cebulę na maśle, wlewamy śmietankę i dusimy, aż odparuje. Wsypujemy koperek, doprawiamy solą i pieprzem.

Z ciasta francuskiego wycinamy 6 kół.

Każde koło nadziewamy farszem, posypujemy młotkowanym pieprzem i pieczemy w maszynce do empanadas około 4-5 minut. Jeśli nie mamy takiego urządzenia to po prostu zlepione pierogi pieczemy w piecyku w 200 stopniach C przez 10-15 minut.

Pierożki podajemy z sosem chrzanowym, aby go zrobić należy wymieszać słodką śmietankę z chrzanem i doprawić solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: