

Paszteciki z kapustą i grzybami



Autor: **zyciezmakiem**
Przepisów: **86** Ocena: **679**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego
- 400g kapusty kiszanej
- 50g mieszanki suszonych grzybów leśnych
- 1 duża cebula
- masło
- sól, pieprz, liść laurowy, cukier, kminek, suszony majeranek
- białko jajka

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby wkładamy na małego rondelka i zalewamy wrzątkiem by zmiękły – trwa to ok 20 minut. Następnie kroimy je w mniejsze części, wody nie wylewamy. Cebulkę obieramy i drobno siekamy. W garnku rozpuszczamy łyżkę masła, wrzucamy cebulę, szklimy.
- 2 Kapustę przekładamy na sitko i płuczemy pod bieżącą wodą na tyle by odpowiadała nam jej kwaśność. Przekładamy na deskę i drobno kroimy. Dodajemy do cebulki wraz z grzybami i mieszamy. Dodajemy kolejną łyżkę masła i dusimy na małym ogniu ok 20 minut uważając by nic nie przypalić. Dodajemy sól, pieprz, liść laurowy, szczyptę cukru oraz kminek. Mieszamy, wyjmujemy liść laurowy i studzimy.
- 3 Ciasto francuskie rozkładamy na stolnicy i wzdłuż dłuższego boku rozkładamy powstały farsz. Ciasto zwijamy tak by powstała nam rolada z farszem. Następnie ucinamy kawałki rolady, rozkładamy je na papierze do pieczenia. Smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy majerankiem. Pieczemy ok 15 minut w temperaturze 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: