




## Imprezowe paszteciki z kielbasą

 Katarzyna Kachel

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 15 porcji

### Składniki:

Ciasto francuskie - 1 opakowanie

Kielbaska chili firmy Polsoja - 1 opakowanie

Kielbaska curry firmy Polsoja - 1 opakowanie

Cebula - 1 szt.

Pasta curry żółta lub czerwona - kilka łyżeczek

Sezam - 2 łyżka

Olej rzepakowy/słonecznikowy - 3 łyżka

Mąka pszenna - 2 łyżka

Domowy ketchup/ Ketchu dla dzieci - kilka łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Błat stołu posypać mąką pszenna, rozłożyć ciasto i rozwałkować. Pół ciasta posmarować cienką warstwą żółtego curry, a drugą czerwonym curry (delikatnie rozrobionym z wodą). Cebulę pokroić w drobną kostkę i rozłożyć na cieście. Wyciąć cienkie i długie paski ciasta. Kielbaski przekroić wzdłuż a następnie w połowie, tak aby otrzymać 4 kawałki. Można dowolnie łączyć kielbaskę chili oraz curry z żółtą i czerwoną pastą. Każdy kawałek owijamy paskiem ciasta.

**KROK 2:** Paszteciki wykładamy na papier do pieczenia, smarujemy z wierzchu olejem i posypujemy sezamem. Blachę wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez ok.15-20min w 180-190st C.

**KROK 3:** Ciepłe paszteciki podajemy z ketchupem.