Pakieciki z ciasta francuskiego

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

150 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- kapusta kiszona - 1/2 kg
- grzyby suszone - 6-10 dag
- cebula - 1 szt.
- olej - 3 łyżka
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 5-6 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 1 łyżka
- ciasto francuskie - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby dokładnie umyć i zamoczyć w wodzie przynajmniej na 2 godziny. Następnie ugotować, wyjąć z wywaru, ostudzić i drobno posiekać. (wywar z grzybów wykorzystać do przygotowania zupy grzybowej) Kapustę kiszoną ugotować w wodzie z dodatkiem angielskiego ziela i liścia laurowego, ostudzić, drobno posiekać. Na rozgrzanym oleju zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać kapustę, bułkę tartą i grzyby, podsmażyć. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup w płynie. Ciasto francuskie pokroić w kwadraty 7/7 cm.

KROK 2: Na każdy kawałek ciasta ułożyć po łyżce farszu, skleić wszystkie cztery rogi. Pakieciki ułożyć na przygotowanej blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem i włożyć do nagrzanego piekarnika.

KROK 3: Piec w temp 195-200 stopni około 12-15 minut. Podawać z czerwonym czystym barszczem lub z ketchupem.