Paszteciki do barszczu

tulipan

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- kapusta kiszona - 50 dag
- cebula - 2 szt.
- jaja - 3 szt.
- grzyby suszone - 3 dag
- pieprz ziarnisty - 4 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- jagody jałowca - 4 szt.
- olej - 2 łyżka
- sól - 2 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte grzyby, zalać 2 szklankami przegotowanej wody, odstawić na kilka godzin i ugotować do miękkości.

Dwa jaja ugotować na twardo, posiekać.

Kapustę zalać wywarem grzybowym, dodać przyprawy i gotować na małym ogniu 45 minut.

Cebule posiekać, podsmażyć na oleju, wymieszać z ugotowanymi grzybami pokrojonymi w kostkę, jajami i orzechami.

Ciasto pokroić na nieduże prostokąty, nałożyć farsz, zawinąć. Wierzch posmarować rozbełtanym jajem.

Piec ok. 20 minut w temperaturze 200 stopni.