Paszteciki z ciasta francuskiego

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- grzyby suszone - 2-3 dag
- pieczarki - 20 dag
- kapusta biała - 1/2 kg
- bułka tarta - 1 łyżka
- jajko - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- smalec - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- gotowe ciasto francuskie - 1 szt.
- sezam - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby suszone umyć i zamoczyć przynajmniej na 2 godziny. Następnie ugotować, wyjąć z wywaru i drobno posiekać. Kapustę białą (nie kiszoną) ugotować, odcedzić ostudzić i bardzo drobno posiekać. Na smalcu zeszklić posiekaną cebulę, dodać drobno posiekane lub starte na tarce o dużych oczkach pieczarki, smażyć około 6-7 minut. Następnie do farszu włożyć posiekaną kapustę, suszone grzyby, bułkę tartą. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać, smażyć przez kilka minut. Ciasto francuskie ułożyć na desce, wzdłuż dłuższego boku nałożyć farsz.

KROK 2: Ciasto zwinąć w rulon, posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać sezamem.

KROK 3: Pokroić na 4 cm kawałki, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 200 stopni około 12-15 minut. Podawać z czystym czerwonym barszczem.