Paszteciki z kapustą w cieście francuskim

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- kapusta kiszona - 1/2 kg
- sól i pieprz - do smaku
- cukier - do smaku
- pieczarki - 30 dag
- masło - 2 łyżka
- oregano - do smaku
- białko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kiszoną ugotować w wodzie do miękkości, odsączyć, wystudzić i poszatkować. Pieczarki oczyścić i pokroić w kostkę. Masło roztopić i usmażyć na nim pieczarki. Dodać do pieczarek kapustę wymieszać i doprawić do smaku.

Farsz nakładać wzdłuż ciasta, zawinąć ciasto tak aby farsz był w środku zlepiając boki ciasta. Pokroić na mniejsze kawałki (można kroić ukośnie i nacinać nożem górę paszteciku).

Paszteciki od góry posmarować białkiem i oprószyć oregano.

Piec przez 25 minut w temp. 200 stopni.