Paszteciki z soczewicą i pieczarkami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- cebula - 1 szt.
- soczewica czerwona ugotowana - 1 szklanka
- oliwa - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 1 łyżka
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- sezam czarny i biały - trochę

Dodatkowe info:

Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i soczewicą są wspaniałym dodatkiem do czerwonego barszczu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto francuskie wyjąć z lodówki, pozostawić na 1 godzinę w temp pokojowej. Cebulę posiekać i zeszklić na oliwie.

KROK 2: Pieczarki umyć i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, połączyć z cebulą, poddusić.

KROK 3: Dodać ugotowaną soczewicę, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać, ostudzić.

KROK 4: Następnie dodać pół jajka i bułkę tartą, wymieszać.

KROK 5: Ciasto wyjąć z papieru, brzegiem układać wałek z farszu, zawinąć ciastem, odciąć.

KROK 6: Pokroić na kawałki, ułożyć na przygotowanej blaszce.

KROK 7: Posmarować pozostałym jajkiem, posypać sezamem.

KROK 8: Włożyć do nagranego do 200 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.