

Paszteciki mięsne z kolendrą



Składniki

1 kg - Mięso z łopatki

0,75 kg - Mąka 405

3 szt. - jajko

250 ml - mleko

0,5 łyżeczka - sól

3 dkg - tłuszcz do

smarowania blachy

2 łyżeczka - kolendra

0,5 łyżeczka - bazylia

5 dkg - drożdże

Opis wykonania

Paszteciki z mięsem smakują wyśmienicie jako przystawka z czerwonym barszczem. ;)

Zagniatam ciasto drożdżowe (mleko, drożdże, 2 jajka, sól, mąka), dodaję ziół (bazylia), odstawiam do wyrośnięcia. Mięso (łopatka lub szynka) gotuję w wodzie z warzywami i przyprawami. Ugotowane wystudzone mięso mielę przez maszynkę, dodaję kolendrę, sól i słodką mieloną paprykę. Ciasto rozwałkowuję i rozsmarowuję przemielone ugotowane mięso. Formuję rulony i tnę na niewielkie romby. Lekko dociskam nożem (kratka) i smaruję roztrzepanym jajkiem. Piekę w piekarniku 20 minut w 180 st. Najlepiej smakują na ciepło. Pyyyyycha!! ;)