

## 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!! ;)