



Paszteciki drożdżowe z nadzieniem mięsnym

5 porcji 45 min 50 sek.

Składniki

- 700 g mięsa wieprzowo-wołowego
- 150 g cebuli
- 50 g oliwy
- 1 jajko
- 0,5 ły przyprawy Kohersen
- 1 ły soli
- 0,5 ły pieprzu
- 1 l wody
- 230 g ciepłej wody
- 40 g drożdży
- 1 ły cukru
- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 30 g oliwy
- 0,5 ły soli

Przygotowanie

1 Wlać litr wody. Do koszyczka włożyć mięso pokrojone na kawałki, wstawić do naczynia głównego, gotować.

40 min 100°C 3

2 Odstawić do wystudzenia.

3 Rozdrobnić cebulę miksując.

10 s 6

4 Dodać 50 g oliwy i podsmażać.

2 min 120°C

5 Przełożyć do innego naczynia.

6

Wystudzone mięso podzielić na dwie części i miksować każdą część.

🕒 20 s **+** 8

7

Do naczynia głównego włożyć mięso, dodać zasmażoną cebulkę, jajko, przyprawę Kohersen, 0,5 ły soli, 0,5 ły pieprzu, wyrabiać. Wymieszać pomagając łypatką.

🕒 20 s **+** 4

8

Wyłożyć do innego naczynia.

9

Do naczynia głównego wlać ciepłą wodę, dodać drożdże, 1 ły cukru, 0,5 ły soli, mąkę, jajko, 30 g oliwy i wyrabiać.

🕒 3 min **+** wyrabianie

10

Rozwałkować ciasto i nałożyć farsz, zakleić i pokroić na 4 cm kawałki. Ułożyć na blachę, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C. Piec przez 25 min, w temp. 200°C.