



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 ł przyprawy Kohersen
- 1 ł soli
- 0,5 ł pieprzu
- 1 l wody
- 230 g ciepłej wody
- 40 g drożdży
- 1 ł cukru
- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 30 g oliwy
- 0,5 ł 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 podsmażyć.



2 min



120°C

5

Przełożyć do innego naczynia.



Wystudzone mięso podzielić na dwie części i miksować każdą część.



20 s



8



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



20 s



4



Wyłożyć do innego naczynia.



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



3 min



wyrabianie



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