

Paszteciki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami

Składniki:

2 opakowania ciasta francuskiego (2x27 dag)

Farsz z kapusty i grzybów:

15 dag kapusty kiszanej

10 dag pieczarek

1 mała cebula

2 łyżki masła

sól

pieprz

majeranek

przyprawa w płynie Maggi

Dodatkowo:

1 białko

Sposób wykonania:

Kapustę kiszoną wypłukać i ugotować. Odcedzić i pokroić. Pieczarki umyć, pokroić w kostkę i zrumienić na maśle. Cebulę pokroić w kostkę, dodać do pieczarek i razem smażyć. Następnie do pieczarek dodać kiszoną kapustę i razem jeszcze chwilę smażyć. Farsz przyprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i przyprawą w płynie Maggi. Ostudzić.

Ciasto francuskie rozwinąć i pokroić na trójkąty. Ostudzony farsz kłaść łyżeczką na środek pasztecika i zrolować z nadzieniem. Papier, na którym było ciasto francuskie włożyć do formy, a na nim poukładać paszteciki i posmarować je rozmąconym białkiem. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 25 minut w temperaturze 170-180 °C.