

PASZTECIKI

- 4 szklanki mąki (0,5 kg),
- 1 kostka (250g) zimnego masła lub margaryny,
- 5 dag drożdży,
- 2 łyżki cukru,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 2 jajka,
- 0,5 szklanki gęstej słodkiej śmietany.

Drożdże rozkruszyć do miseczki, zasypać cukrem i mieszać, aż się rozpuszczą (będą płynne). 1 jajko roztrzepać (do posmarowania pasztecików przed upieczeniem). Piekarnik nagrzać do 170°C. Blachę piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia.

Mąka + pokrojone w kostkę masło (margaryna) rozcieramy palcami, następnie dodajemy sól, 1 jajko, śmietanę i płynne drożdże – zagniatamy miękkie ciasto (nie trzeba długo wyrabiać, wystarczy, że wszystkie składniki dobrze się połączą). Nie odstawiamy ciasta do wyrośnięcia (wyrośnie w piekarniku). Ciasto wałkujemy, wykładamy ulubionym farszem (pieczarki, kapusta kiszona, mięso) i formujemy paszteciki. Układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy 10-15 minut do zrumienienia.



Zdjęcie 3 – półmisek z pasztecikami.