



Paszteciki z grzybami

• 1,20 kg mąki pszennej • 750 ml mleka • 4 dag drożdży • 2 łyżki cukru • 3 łyżki oliwy z oliwek
• 3 jajka • sól

Farsz: • 10 dag suszonych grzybów • 2 litry wody • kostka rosołowa • 1 łyżeczka soli • 3 cebule
• 10 dag smalcu • 2 jajka • 10 dag kaszy manny • pieprz • Vegeta • majeranek

Do smarowania: • 1 jajko

Suszone grzyby umyć, zalać wodą i zostawić na 24 godziny. Zagotować w tej samej wodzie z dodatkiem kostki rosołowej i soli. Gotować grzyby do miękkości, odcedzić i ostudzić. Wodę z grzybów można wykorzystać np. do czerwonego barszczu, innych zup oraz sosów. Cebulę pokroić w kostkę na szatkownicy (kostka 8 lub 10 mm), zeszklić na smalcu, ostudzić. Grzyby i cebulę zmielić razem w cutter/wilku. Do zmielonej masy dodać jajka, kaszę manną, pieprz, Vegetę, majeranek – można dodawać w trakcie pracy cutter/wilka. Dokładnie wymieszać, gotowy farsz wykładać na surowe paski ciasta.

Ciasto

Zrobić zaczyn: do ciepłego 500 ml mleka dodać 2 szklanki mąki pszennej, rozkruszone drożdże i cukier. Wyrobić zaczyn w cutter/wilku przez około 30-40 sekund i zostawić w ciepłym miejscu, gdy podrośnie dodać resztę mąki pszennej, resztę mleka, oliwę z oliwek, jajka i sól.

Ponownie wyrobić ciasto w cutter/wilku, tak żeby nie kleiło się do rąk.

Ciasto zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu (powinno zwiększyć swoją objętość 2 razy).

Ciasto wyjmować porcjami na stolnicę, podsypując mąką rozwałkować i pociąć na paski (o szerokości 5-6 cm). Na paski ciasta nakładać farsz, zwinąć i sklejać palcami. Układać sklejonym brzegiem pod spód. Na wierzchu pasztecików zrobić kratkę tępą stroną noża i pokroić je na kawałki 6 cm. Paszteciki wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blaszkę i zostawić do wyrośnięcia. Wierzch pasztecików posmarować rozmąconym jajkiem za pomocą pędzelka.

Następnie blaszkę z pasztecikami włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 30 minut w temperaturze 170-180 °C. Do pasztecików z grzybami podawać czerwony barszcz.