

Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: około 20 pasztecików

Czas pieczenia: 10 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 100 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, cebulę drobno posiekać. Czas 7 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, cebulę przełożyć na patelnię, dodać do niej 50 g masła. Cebulę na patelni zeszklić. W tym czasie przygotować pieczarki.
3. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarkę do ścierania. Założyć pokrywę z popychaczem. 500 g pieczarek zetrzeć na tarce. Czas 40 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę, tarczę i trzpień. Pieczarki dodać na patelnię z cebulą. Wszystko razem podsmażyć do czasu, aż odparuje woda. Na samym końcu wsypać pół płaskiej łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Całość wymieszać.
5. Gotowe ciasto francuskie rozwinąć. Przeciąć je na pół wzdłuż dłuższego boku. Przez środek każdego paska ciasta wyłożyć farsz (wzdłuż dłuższego boku). Jeden brzeg ciasta założyć na nadzienie pieczarkowe, na wierzch założyć drugi brzeg ciasta.
6. Tak przygotowany wałek ciasta francuskiego z nadzieniem pokroić nożem na około 5 cm kawałki.
7. Na blachę z piekarnika położyć papier do pieczenia. Każdego pasztecika

przełożyć na blachę (łączeniem ciasta do dołu). W miseczce roztrzepać jedno jajko. Przy pomocy silikonowego pędzelka jajkiem posmarować wierzch każdego pasztecika.

8. Piekarnik nagrzać do 190°C, piec paszteciki około 25-30 minut.

Wskazówki :

Uwaga!!! Blacha po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!