



Paszteciki z grzybami

Składniki

Ciasto

- 250 g Mąki Basi Poznańskiej
- 150 g masła pokrojonego w kostkę, lekko zmiękczonego
- 1 łyżeczka soli
- szczypta cukru
- 1 jajko
- 1 łyżka zimnego mleka
- 400 g grzybów leśnych (można zastąpić pieczarkami)
- 1 cebula
- oliwa z oliwek
- świeża natka pietruszki

Sposób przygotowania

Ciasto:

Zrobić wgłębienie w mące. Włożyć masło, wsypać sól, cukier i wbić jajko. Wymieszać palcami i połączyć składniki tak aż ciasto będzie miało ziarnistą konsystencję. Wlać mleko, delikatnie połączyć palcami z resztą ciasta. Wyrobić. Gotowe owinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę.

Farsz

W tym czasie przygotować grzyby. Umyte grzyby zagotować w garnku. Odcedzić i pokroić w kostkę. Pokroić cebulę. Rozgrzać oliwę z oliwek na głębokiej patelni. Cebulę zeszklić na oliwie, a następnie dodać grzyby. Smażyć około 10 minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem i świeżą natką pietruszki. Ciasto rozwałkować i pokroić w prostokąty, nadziać grzybami. Na blasze wyłożonej papierem ułożyć gotowe paszteciki. Piec w nagrzanym piekarniku w 190 stopniach do uzyskania złotego koloru (około 20 minut).