



# Paszteciki z mięsem i pieczarkami

Autor: Ania321

Osób: **10**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Ugotowane mięso obrać z kości i zmielić w maszynce lub rozdrobnić w rozdrabniaczu.

### Krok 2

Cebulę pokroić w drobną kostkę, wrzucić na rozgrzany olej i smażyć, aż się zeszkli. Dodać łyżkę masła oraz oczyszczone i pokrojone na kawałki pieczarki. Dusić, aż puszcza sok. Wrzucić na patelnię masło, wymieszać.

### Krok 3

Dodać przyprawy, przecier pomidorowy i smażyć przez kilka minut.

### Krok 4

Nakładać farsz na ciasto francuskie, zawinąć. Pociąć paszteciki na kawałki.

### Krok 5

Posmarować wierzch roztrzepanym żółtkiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 15 minut w temperaturze 200°C z termoobiegiem.

## Wskazówki

Do przygotowania pasztecików zostało wykorzystane mięso wieprzowe i wołowe z rosołu.

## Składniki:

300 g ciasta francuskiego

½ kg mięsa ugotowanego

250 g pieczarek

1 cebula

2-3 łyżki oleju rzepakowego

4-5 łyżek przecieru pomidorowego

1 łyżka masła łaciate

1 żółtko jaja

1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej

⅓ łyżeczki papryki ostrej mielonej

Pieprz

Sól