



Paszteciki z mięsem i kapustą kiszoną

Autor: Ania321

Osób: 4

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso ugotować do miękkości w osolonej wodzie z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Wywar można wykorzystać np. do ugotowania zupy. Mięso rozdrobnić w rozdrabniaczu.

Krok 2

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na rozgrzanej oliwie. Dodać do mięsa.

Krok 3

Dodać również pokrojoną kapustę kiszoną oraz zblendowane pomidory z puszki. Wymieszać farsz, doprawić pieprzem i solą.

Krok 4

Nałożyć farsz na ciasto francuskie, zawinąć w rulon (z jednego dużego ciasta wychodzą dwa lub trzy rulony). Następnie pociąć je na plastry.

Krok 5

Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C z termoobiegiem.

Składniki:

1 duży płat ciasta francuskiego

400 g wieprzowiny (z szynki)

250 g kapusty kiszonej

1 cebula

1 łyżka oliwy z oliwek

4 łyżki pomidorów krojonych z puszki

Liście laurowe

Ziele angielskie

Sól

Pieprz

Jajko do posmarowania