

# Dwa przepisy na paszteciki

Paszteciki to wysmienite ciasto kryjące wewnątrz nadzienie mięsne, warzywno-mięsne, serowe lub inne. Ich serwowanie daje możliwości urozmaicenia posiłków. Możemy je podać jako dodatek do zup czy stych, jako przystawkę do kilkudaniowego obiadu lub samodzielnie, gorącą przekąską.

Przyrządzenie pasztecików jest dość pracochłonne, gdyż wymaga zrobienia ciasta, zależnie od upodobań – drożdżowego, kruchego, krucho-drożdżowego lub francuskiego, oraz przygotowania odpowiedniego farszu. Jeśli podajemy je jako dodatek do zupy, pamiętajmy, że smak nadzienia powinien się dobrze komponować z nutą smakową zupy lub ją subtelnie podkreślać, nigdy jednak nie tłumić.

## Paszteciki krucho-drożdżowe

### Składniki

**Ciasto:** 25 dag mąki 10 dag masła lub miękkiej margaryny, 3 dag drożdży, płaska łyżeczka cukru, 1 jajko, 1 żółtko, 3 łyżki gęstej śmietany

**Nadzienie:** 30 dag ugotowanego mięsa wieprzowego, 20 dag ugotowanej włośzczyzny, jajko, cebula, sól, pieprz, gałka muskatowa

- Przesianą przez sito mąkę siekamy nożem z masłem lub margaryną. Dodajemy drożdże rozrarte z cukrem i śmietaną, całe jajko oraz żółtko. Zagniatamy ciasto i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- W tym czasie przygotowujemy nadzienie. Ugotowane mięso i warzywa przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa, wbijamy jajko, dodajemy przyprawy oraz drobno posiekaną cebulę. Wszystko dokładnie mieszamy.
- Wyrośnięte ciasto rozwałkujemy w kwadrat, wycinamy paski szerokości około 10 cm. Wzdłuż każdego paska nakładamy nadzienie na całej jego długości, przewijamy i dobrze skleamy brzegi. Kroimy ukośnie na małe kawałki (4-5 cm).
- Paszteciki układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze, smarujemy rozmąconym białkiem,



wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180-200°C i pieczemy na złoty kolor.

Przed pieczeniem możemy posypać je kminkiem, makiem, posiekanymi pestkami dyni lub ziarenkami słonecznika.

## Paszteciki drożdżowe

### Składniki

**Ciasto:** 25 dag mąki, 4 dag drożdży, łyżeczka cukru, 2 jajka, 3/4 szklanki mleka, 3 łyżki margaryny, masła lub smalcu, szczypta soli

**Nadzienie:** 30 dag metki tatarowej lub cebulowej, cebula, 10 dag pieczarek lub 6 dag ugotowanych suszonych grzybów, łyżka oliwy z oliwek, 3 łyżki posiekanej natki pietruszki, 1/4 szklanki bulionu, sól, szczypta cząbr

- Rozkruszone drożdże rozcieramy z cukrem, dodajemy 2 łyżeczki mąki, rozprowadzamy ciepłym mlekiem i odstawiamy do wyrośnięcia.
- Mąkę przesiewamy przez sito do miski, wsypujemy szczyptę soli, wlewamy wyrośnięte drożdże, dodajemy jajka, zarabiamy jednolite ciasto. Gdy ciasto zacznie odstawać od ścianek naczynia,

dodajemy roztopiony, ciepły, ale nie gorący tłuszcz. Ponownie wyrabiamy. Przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

- Przygotowujemy nadzienie: pieczarki i cebulę oczyszczamy, drobno kroimy, przesmażamy na rozgrzanej oliwie z oliwek. Dodajemy rozgniecioną widelcem metkę, bulion, przyprawy, mieszając smażyemy, aż do odparowania płynu. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki.
- Gdy ciasto podwoi swoją objętość wykładamy z miski na stolnicę, wałkujemy. Dalej postępujemy jak w przepisie na paszteciki krucho-drożdżowe.

*Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*