

KROKIETY Z KURCZAKIEM

4 os.

40 min

250 g mąki pszennej
250 ml mleka
3 jajka
250 ml wody mineralnej
1 łyżka płynnego masła
olej do smażenia
gałka muszkatołowa
sól, pieprz

FARSZ:

1/2 kg ugotowanego mięsa
z kurczaka
100 g pieczarek
1 cebula
1 jajko
bułka tarta do panierowa-
nia
posiekany koperek
sól, pieprz

Z mąki, mleka, wody, jajek oraz płynnego masła przygotowujemy ciasto naleśnikowe za pomocą miksera. Drobimy je solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Na rozgrzanym oleju smażymy naleśniki. Mięso z kurczaka mielimy i łączymy z pokrojonymi, przesmażonymi pieczarkami i posiekaną cebulą. Doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy z koperkiem. Tak przygotowany farsz nakładamy na naleśniki, zwijamy je, a otrzymane krokietki maczamy w roztrzepanym jajku i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na złoty kolor.

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

4 os.

2,5 h +
12 h

250 g mąki pszennej
3 jajka
500 ml mleka
4 łyżki masła do smażenia
1 łyżka oleju
sól, pieprz

FARSZ:

1/2 kg kapusty kiszzonej
100 g suszonych grzybów
1 cebula
bułka tarta i 1 jajko do pa-
nierowania
olej do smażenia
majeranek
tymianek
liść laurowy

Grzyby zalewamy wodą i pozostawiamy na 12 godz. Następnie gotujemy je w wodzie, w której się moczyły. Gdy będą miękkie, wyjmujemy je i drobno kroimy. Na patelni podsmażamy posiekaną drobno cebulę, dodajemy kapustę, przyprawy i wywar z grzybów. Gotujemy ok. 1 godz. Następnie dodajemy grzyby i gotujemy jeszcze ok. 15 min.

Do mąki wbijamy jajka, dodajemy mleko, łyżkę oleju i doprawiamy solą. Całość mieszamy mikserem. Na patelni z rozgrzanym masłem smażymy naleśniki. Porcje otrzymanego farszu kładziemy na usmażone naleśniki i zwijamy je tak, by powstały krokietki. Każdy z nich maczamy w roztrzepanym jajku, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju.

PASZTECIKI Z MIĘSEM

8 os.

2 h

300 g mąki pszennej
100 ml mleka
250 g margaryny
25 g drożdży
1 łyżeczka cukru
300 g mięsa z indyka
1 jajko
1 cebula
1 łyżeczka masła
pieprz
sól

Drożdże rozcieramy z 1 łyżką mąki, 2 łyżkami ciepłego mleka, 1 łyżeczką cukru i odstawiamy. Gdy zaczyn wyrośnie, dodajemy przestudzoną, stopioną margarynę, mleko i mąkę. Wszystkie składniki zagniatamy, wyrabiając gładkie ciasto, które wkładamy na 30 min do lodówki. Mięso gotujemy i miksujemy, dodajemy do niego 1 jajko oraz drobno posiekaną cebulę, zeszloloną na maśle. Całość mieszamy i doprawiamy. Z ciasta rozwałkowujemy okrągły placek, który dzielimy na 8 części. Na każdą nakładamy farsz i zwijamy w rogalik. Paszteciki układamy na blasze i pieczemy ok. 20 min w temp. 180°C.

PIERÓG RYBNY

8 os.

3 h

250 g mąki żytniej
200 g mąki pszennej
800 g filetów ryby morskiej
200 g słoniny
2 średnie cebule
2 łyżki słodkiej śmietanki
1 jajko
60 g masła
smalec
pieprz
sól

Obie mąki mieszamy ze sobą i wlewamy do nich szklankę wody, ciągle mieszając. Dodajemy roztopione masło, solimy i wyrabiamy ciasto. Rozwałkowujemy je, po czym odstawiamy w chłodne miejsce na ok. 30 min. Pokrojoną na kawałki słoninę i posiekane cebule podsmażamy. Następnie mielimy je w maszynce, dodając filety rybne. Do otrzymanej masy dodajemy śmietanę, żółtko oraz doprawiamy solą i pieprzem. Ciasto rozwałkowujemy po raz kolejny. Nakładamy na nie farsz rybny. Brzegi zawijamy w podobny sposób jak krokietki. Białko roztrzepujemy i smarujemy nim wierzch pieroga. Pieczemy w piekarniku w temp. 160°C przez ok. 1,5 godz.

PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I JAJAMI

8 os.

2 h

350 g mąki pszennej
20 g drożdży
1 łyżka cukru
1/2 szklanki mleka
3 łyżki tłuszczu
2 jajka
sól
FARSZ:
600 g kapusty kiszzonej
1 duża cebula
2 łyżki tłuszczu
3 jaja ugotowane na twardo
sól, pieprz

Cebulę siekamy i podsmażamy. Kapustę kiszoną gotujemy. Po ugotowaniu odsączamy i dusimy na tłuszczu wraz z cebulą. Drożdże łączymy z mlekiem i cukrem, a gdy się rozpuszczą, dodajemy je do mąki. Następnie dodajemy 2 jajka, tłuszcz i solimy. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne i odstawiamy je w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Trzy ugotowane jajka drobno kroimy i dodajemy do kapusty. Całość doprawiamy solą i pieprzem. Ciasto rozwałkowujemy, dzielimy na placki wielkości ok. 10 x 15 cm. Na środku układamy wałeczek kapusty z jajkiem, po czym ciasto zawijamy, a końce zlepiamy. Gotowe paszteciki pieczemy w piekarniku w temp. 180°C przez ok. 20-30 min.

