



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Paszteciki z warzywami

Świetnie sprawdzają się na imprezach, sprawdziły się w Andrzejki

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- oliwa, 2 łyżk.
- przyprawy, 1 szczypta
- cebula, 1 szt.
- letnia woda, 1 łyżk.
- żółtka, 1 szt.
- warzywa mrożone, 1 szt.
- ciasto francuskie, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Cebulę kroimy w drobną kostkę i szklimy na najlepiej pikantnej oliwie. Bierzemy 1 opakowanie mrożonych warzyw - jakie nam pasują i dodajemy do cebuli, dymy do miękkości i posypujemy ziołami prowansalskimi, bazylią i chili jeżeli nie używaliśmy wcześniej pikantnej oliwy (paszteciki powinny być lekko pikantne ale bez przesady). Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Jeśli się spieszymy - kupujemy gotowe ciasto francuskie w rolce. Z jednego prostokątnego ciasta wykrajamy średniej wielkości prostokąty. Na jedną część wykładamy schłodzony farsz tak aby boki pozostały suche i zalepiamy drugą stroną ciasta, dociskając boki. Tak robimy z resztą pasztecików. Bierzemy blachę i kładziemy na niech pergamin - na nie kładziemy paszteciki i smarujemy rozmąconym z wodą żółtkiem. Posypujemy jakimi chcemy przyprawami. Wkładamy na 30 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Paszteciki można zrobić na różne sposoby i z różnymi farszami wystarczy trochę fantazji :) a na imprezy są niezastąpione.

