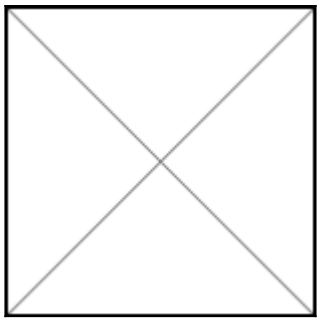

Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Paszteciki w naleśnikach z mięsem

Po zwinięciu z mięsem od razu odsmażyć.

Składniki:

- jajka, 1.5 dag
- bułka tarta , 4 dag
- woda, 0.75 szkl.
- smalec, 1 dag
- mąka , 15 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 2 dag
- mleko, 0.75 szkl.
- bułka , 4 dag
- mięso gotowane, 30 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: pokrajać drobno cebulę, lekko zrumienić z tłuszczem. Namoczyć bułkę, odcisnąć. Ugotowane mięso i bułkę zemleć, wymieszać ze zrumienioną cebulą, dodać sól, pieprz i surowe białko, jeżeli potrzeba, rozrzedzić rosołem. Sporządzić ciasto na naleśniki bez piany, usmażyć 15 grubszych naleśników. Naleśniki smarować nadzieniem. Zawinąć dwa boki naleśnika ku środkowi, zwinąć wałeczki równej długości. Każdy wałeczek umoczyć kolejno w jaju i bułce, i szybko osmażyć na tłuszczu ze wszystkich stron. Podawać na gorąco do barszczu, rosołu lub jako drugie danie z sałatą, sosem. Paszteciki można także sporządzić bez panierowania.