

## Babeczki z mięsem i pieczarkami

Zazwyczaj do barszczu serwujemy krokiety lub paszteciki. Chcemy zaproponować małą zmianę i zachęcić do zrobienia babeczek z mięsem i pieczarkami!

Ciasto:

15 g Drożdży Babuni LUX  
75 ml ciepłej wody (do rozczynu)  
1,5 łyżeczki cukru  
300 g mąki pszennej  
150 g masła  
kilka łyżek zimnej wody  
sól

Farsz:

400 g mięsa mielonego  
2 marchewki  
1 cebula  
3 ząbki czosnku  
0,5 szklanki przecieru pomidorowego  
150 ml bulionu  
5 łyżeczek skrobi  
15 pieczarek  
olej  
sól, pieprz, zioła

1. Rozpuszczamy Drożdże Babuni LUX w 75 ml ciepłej wody z dodanym cukrem.
2. Do mąki dodajemy przygotowany rozczyń oraz pokrojone w kostkę masło, dodajemy kilka łyżek zimnej wody. Całość zagniatamy, formujemy kulę, chowamy w folię spożywczą i zostawiamy na ok. godzinę w lodówce.
3. Marchewkę trzemy na tarce o grubych oczkach lub kroimy w drobną kostkę. Rozgrzewamy oliwę i smażymy cebulę do zeszklenia, a potem dodajemy marchewkę.
4. Gdy warzywa już się podsmażą, dodajemy mięso i przyprawy, a następnie dolewamy przecier pomidorowy. Mieszamy, aż masa będzie gęsta.
5. Bulion łączymy ze skrobią i dodajemy do farszu. Dusimy całość w wywarze przez kilka minut.
6. Na drugiej patelni smażymy pokrojone pieczarki z solą i pieprzem.
7. Ciasto rozwałkowujemy i wycinamy kółka. Połowę z nich umieszczamy w foremkach na babeczki wysmarowanych tłuszczem. Dodajemy do środka warstwami pieczarki i farsz mięsny. Całość przykrywamy pozostałymi kólkami ciasta. Babeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 25 minut w 200 stopniach C.