

## Paszteciki z mięsem

To idealna propozycja na bożonarodzeniowy stół. Spróbuj pasztecików z mięsem, idealnie pasują do czerwonego barszczu. Są pożywną i smaczną przekąską, którą każdy lubi.

Składniki na ciasto:

500 g mąki  
3 g Drożdży Babuni LUX  
łyżeczka cukru  
100ml mleka  
100ml wody  
1 średnie jajko  
2 żółtka  
łyżeczka soli  
10g stopionego masła

Składniki na farsz:

500g mięsa mielonego  
1 biała cebula  
jedna mała bułka  
200ml bulionu  
jajko  
łyżeczka czosnku  
łyżeczka majeranku  
łyżeczka soli  
łyżeczka pieprzu

Przepis:

1. Z letniego mleka, cukru i Drożdży Babuni przygotowujemy rozczyń.
2. Do miski wsyp mąkę i sól. Wlej zaczyn.
3. Dodaj jajko i żółtka, a na koniec dodajemy również stopione masło.
4. Wyrób ciasto – powinno być gładkie, nie powinno się zupełnie lepić. Odstawiamy do wyrośnięcia.
5. Podczas wyrastania ciasta, przygotuj farsz. Na patelni podsmaż cebulę, a następnie dodaj mięso. Po lekkim podsmażeniu dodaj także przyprawy i wszystko duś przez ok. 5 minut.
6. Zamocz bułkę w bulionie. Następnie dodaj ją do mięsnego farszu. Dodaj także jajko. Wszystko ze sobą wymieszaj.
7. Ciasto dzielimy na kilkanaście małych okręgów. Do środka nakładamy farsz i ciasno zawijamy. Smażymy na rozgrzanym oleju, kładąc łączenie na dole. Gotowe paszteciki podajemy z czerwonym barszczem.