

Paszteciki z wołowiną



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- cisto - Opakowanie
- wołowina - 250 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- jogurt - 2 łyżki
- tymianek - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- papryka - 0,5 łyżeczki
- sól
- pieprz
- masło - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Cebulę i czosnek drobno posiekać i ze smażyć na maśle. Dodać mięso, jogurt i przyprawy smażyć ok. 5-10 minut. Ciasto francuskie pociąć na kwadraciki (ok. 5x5). Na każdy z nich nałożyć łyżkę mięsa i uformować trójkątne pierożki. Ułożyć paszteciki na blaszce i piec ok. 30 minut w 190 stopniach. Podawać z wyrazistą mizerią lub sałatą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!