



PASZTECIKI Z MIĘSEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Składniki:

- 1 opak. ciasta francuskiego bezglutenowego z firmy *Bezgluten*
- 1 pałka od kurczaka
- 200 g wątróbki z kurczaka
- 1 jajko
- 1 cebula
- 2 łyżki bezglutenowego majonezu
- 2 łyżeczki bezglutenowej przyprawy warzywnej
- 2 łyżeczki tymianku
- przyprawy: papryka słodka i pieprz
- 1 łyżka sezamu
- 1 pęczek włoszczyzny (do ugotowania pałki z kurczaka)
- olej do smażenia

Wykonanie:

- ugotować pałkę od kurczaka wraz z pęczkiem włoszczyzny, przestudzić i oddzielić mięso (można również wykorzystać ugotowane mięso z kurczaka, które zostało po przygotowaniu bulionu)
- cebulę pokroić w kostkę, wątróbkę oczyścić, usmażyć razem na oleju (pod koniec smażenia dodać 1 łyżeczkę przyprawy warzywnej) i przestudzić
- obydwie gatunki mięsa zmiksować za pomocą blendera
- do zmiksowanego mięsa dodać majonez (farsz nie może być suchy - swoją konsystencją powinien przypominać pastę), łyżeczkę przyprawy warzywnej, tymianek oraz sól i pieprz (do smaku)
- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- roztrzepać w filiżance jajko
- płat ciasta francuskiego należy delikatnie rozwałkować i bliżej jednego z brzegów ułożyć wałek z mięsa
- ciasto zwinąć w rulon i delikatnie skleić za pomocą jajka
- z ciasta wykroić paszteciki (o długości około 5 cm)
- górę pasztecików posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać sezamem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut