# Oszczędne paszteciki

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Oszczędne paszteciki

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- gotowane mięso z rosołu, * 2 szkl. ugotowanych ziemniaków, -
- cebula, * 2 jajka, * sól, pieprz, * łyżeczka przyprawy do zup, -
- 2 duze kapelusze suszonych borowików lub innych grzybow, * szkl. mleka i wody (pół na pół), * tarta -

**Etapy przyrządzania:**

**1.** W letnim mleku z wodą moczymy grzyby, gdy napęcznieją, gotujemy na niewielkim ogniu do miękkości. Odparowujemy płyn, w którym się gotowały, powinny pozostać 3 duże łyżki. Na tłuszczu podsmażamy cebulke pokrojoną w kosteczkę.Gdy się zeszkli odstawiamy do ostudzenia.Gotowane mięso, ziemniaki, cebulę, grzyby przepuszczamy dwukrotnie przez maszynkę do mielenia mięsa, dodajemy jajka, przyprawy, tartą bułkę namoczoną w 3 łyżkach płynu z gotowanych grzybów, wyrabiamy, gdy trzeba dosypujemy tartej bułki. Z masy formujemy 8 tej samej wielkości, płaskich pasztecików, panierujemy lekko dociskając w tartej bułce. Smażymy, rumieniąc z obu stron. Podajemy gorące z dodatkiem zasmażanej kapusty i ziemniakami.

Pulpecik.pl