

Paszteciki z mięsem

Smaczne paszteciki z mięsem wprost z opiekacza Breville

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 7

Składniki

- Ciasto kruche do pasztecików, pokrojone na 8 kwadratów wielkości kanapki.
- Mięso mielone wołowe.
- Rozpuszczone masło lub olej.



Wykonanie:

By przygotować ciasto wielkości kanapki możesz zdjąć górną płytę z opiekacza i odcisnąć na niej kształt, który będzie Ci potrzebny.

Włóż płytę do opiekacza, wysmaruj płyty olejem lub masłem.

Na środek ciasta nałóż mięso mielone, pamiętaj by nie było go zbyt dużo. Przykryj drugą częścią ciasta i zagnieć rogi.

Delikatnie ułóż paszteciki w opiekaczu.

Opiekaj przez 7 minut.

Gdy wyjmiesz poczekaj aż ostygną przed podaniem.

Smacznego.