

WYTRAWNE BABECZKI Z PIECZARKAMI

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
7 os.	60	403 kcal	12	51	18

Te babeczki to fajny zamiennik tradycyjnych pasztecików do barszczu. Ładnie się prezentują, są kruche i bardzo smaczne. Ciasto można wykorzystać do przygotowania tart, tartaletek, ciasteczek i innych babeczek, faszerując je mięsem, warzywami czy kapustą z grzybami.

SKŁADNIKI

na ciasto (na 14 babeczek)

- 2 szklanki mąka orkiszowa
- 1 szklanka mąka gryczana
- 120g masło wiejskie
- 1 szt. jajko
- 0,5 łyżeczki sól himalajska
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 1-2 łyżki woda, zimna

na farsz

- 500g pieczarki
- 2 szt. cebula
- 1 łyżka masło klarowane
- wg uznania sól himalajska
- wg uznania pieprz czarny

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotować ciasto. Do dużej miski wsypać mąki, sól, proszek do pieczenia, miękkie masło i jajko. Wyrabiać ciasto. Gdy będzie się kruszyło, dodać 1-2 łyżki zimnej wody. Ostatecznie ciasto powinno być gładkie, nie powinno ani kleić się do miski, ani rozkruszać się w rękach.
2. Z gotowego ciasta uformować kulę, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na ok. 30 min.
3. W międzyczasie przygotować farsz. Cebulę drobno posiekać. Pieczarki umyć/obrać i pokroić w plasterki. Na rozgrzaną patelnię dodać pokrojone pieczarki, posolić, zamieszać i poczekać, aż puszczą wodę. Gdy woda wyparuje, dodać masło klarowane, cebulkę i wszystko razem podsmażyć. Na koniec przyprawić solą i sporą ilością pieprzu.
4. Foremki na babeczki wysmarować masłem klarowanym. Dno i brzegi foremek wylepić schłodzonym ciastem, a następnie ponakłuwać je widelcem. Pozostałą część ciasta, rozwałkować i powycinać „ciasteczka” w ulubionych kształtach.
5. Foremki włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i podpiec przez ok. 8 min.

6. Po tym czasie foremki z ciastem wyjąć z piekarnika, nafaszerować pieczarkami i przykryć „ciasteczkiem”.
7. Babeczki ponownie włożyć do piekarnika i piec jeszcze ok. 15 min.