

Grzyby w wersji al forno czyli chrupiące paszteciki z podgrzybkami i prawdziwkami



Liczba porcji: 12 sztuk



Czas przygotowania: 1 h

2 płaty gotowego ciasta francuskiego

20 g suszonych prawdziwków

400 g mrożonych podgrzybków

1 średnia cebula

2 ząbki czosnku

2 łyżki bułki tartej

1 jajko

Mak do posypania

Olej

Sól, pieprz, rozmaryn lub tymianek

Farsz

Prawdziwki moczymy przez minimum 2 godziny, a podgrzybki rozmrażamy w temperaturze pokojowej.

Cebulę, czosnek i grzyby siekamy w drobną kostkę. Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej, dodajemy czosnek i cebulę i podsmażamy na złocisty kolor.

Następnie dodajemy grzyby. Całość doprawiamy solą, pieprzem, ziołami i chwilę smażymy. Na koniec dodajemy bułkę tartą. Farsz dokładnie mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.

Paszteciki

Rozwijamy i kładziemy płaty ciasta francuskiego jeden na drugi wyrównując krawędzie, a następnie równą warstwą rozkładamy farsz grzybowy pozostawiając pasek 5 cm bez farszu po dłuższej stronie ciasta, który smarujemy roztrzepanym jajkiem.

Ciasto (od dłuższej krawędzi) zwijamy w rulon. Część bez farszu powinna pozostać na koniec zwijania, co pozwala skleić krawędzie.

Rulon kroimy na 12 równych kawałków, które układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Każdy kawałek należy lekko przygnieść ręką, posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem.

Paszteciki pieczemy około 20-30 minut (aż się zrumienią) w 180°C.