

Paszteciki nadziewane rozmarynem i kremem pieczarkowym



Sposób przygotowania

Na patelni podsmażyć cebulę z czosnkiem. Następnie dodać posiekane pieczarki i rozmaryn.

Dusić przez 10 minut, po czym zmiksować. Ciasto pokroić w kwadraty. Na połowę kwadratów nałożyć farsz, przykryć pozostałym ciastem i skleić.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 15 minut.

Składniki

- pół posiekanej cebuli,
- 2 posiekane ząbki czosnku,
- 200 g pieczarek,
- łyżeczka świeżego rozmarynu
- 50 ml oleju,
- pół opakowania ciasta francuskiego