

Paštičky s masem a ledvinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 200 g
- škvařené sádlo 100 g
- sůl 1 špetka
- **Náplň**
- hovězí roštěnec 200 g
- brambory 200 g
- ledvinky 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy prosejeme hladkou mouku a sůl, přidáme drobně nakrájený tuk a konečky prstů promísíme
2. Ke směsi přidáme trochu vody a vypracujeme středně tuhé těsto
3. Vyválíme z něj váleček a uložíme do chladna na půl hodiny
4. Mezi tím připravíme náplň tak, že odtlačenou roštěnou a ledvinky, brambory (nebo jiné přísady) nakrájíme na kostičky s hranou asi 1 cm, osolíme, opepříme a promícháme
5. Po půl hodině těsto rozdělíme na 4 díly, vyválíme na kolečka, poklademe náplní, okraje potřeme studenou vodou, kolečka přeložíme v půli a okraje k sobě dobře přitiskneme
6. Paštičky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme čtvrt hodiny v hodně vyhřáté troubě, pak dopečeme v mírně vyhřáté troubě (asi 40 minut).

