



*Babeczki z nadzieniem
z boczku i pieczarek*

Babeczki z nadzieniem z boczku i pieczarek



Składniki:

Ciasto:

- 7 łyżek mąki
- 8 dag dobrze zmielonego sera białego
- 6 łyżek masła
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- sól

Farsz:

- 15 dag pieczarek
- 1 łyżka masła
- 7 dag szynki
- 3 łyżki keczupu
- natka pietruszki
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Nadzienie:

1. Grzyby oczyścić, opłukać, pokroić na cienkie paski, usmażyć na maśle.
2. Wymieszać ze zmieloną (lub drobno posiekaną) szynką, posiekaną natką pietruszki i keczupem.
3. Doprawić do smaku solą i pieprzem, odstawić na bok.

Babeczki:

1. Przesianą na stolnicę mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem i zmielonym serem.
2. Zagnieść ciasto i wyłożyć nim foremki do babeczek.
3. Foremki napęlnić farszem i upiec w temperaturze 210-220°C

Podawać jako gorącą przekąskę

Gotowej potrawy około 0,6 kg



Zawartość w 100 g potrawy:

Białko	7,9 g
Tłuszcz	16,4 g
Węglowodany	19,5 g
B : T : W	1 : 2 : 2,5
kcal	255