



PASZTET PIECZONY W CIEŚCIE FRANCUSKIM

SKŁADNIKI:

- 4 opakowania pasztetu pieczonego Naturrino Sokołów
- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 300 g pieczarek
- 2 duże cebule
- 2 łyżki oleju
- 1 jajko

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebule obrać, posiekać w piórka, usmażyć na oleju, po czym ostudzić. Pieczarki pokroić w plasterki, usmażyć na 1 łyżce oleju, a następnie odstawić do wystudzenia.
2. Ciasto francuskie wyjąć z lodówki, rozwinąć i przekroić na pół (wzdłuż dłuższego boku). Pasztet wyjąć z aluminiowych foremek.
3. Na środku ciasta francuskiego ułożyć usmażone pieczarki, a następnie na nich trochę cebuli. Położyć pasztet, na nim znowu pieczarki i cebulę. Składniki przykryć naciętymi paskami ciasta francuskiego. Wierzch posmarować zmiksowanym jajkiem.
4. W ten sam sposób przygotować wszystkie cztery kawałki pasztetu. Ułożyć je na formie do pieczenia i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C w opcji grzania: góra i dół oraz termoobieg. Piec do czasu, aż ciasto się pięknie zarumieni (ok. 30 minut).
5. Pasztet pieczony w cieście francuskim z pieczarkami i karmelizowaną cebulką podawać na ciepło lub na zimno. Potrawa wygląda bardzo atrakcyjnie na świątecznym stole.