Zrobiłam wczoraj na obiadokolację i rezultat przeszedł moje oczekiwania, był baaardzo pyszny i smacznie wyglądał. Nie wiem co prawda czemu nazywa się to to "pasztet" ale warto spróbować. Są to 2 placki drożdżowego ciasta a miedzy nimi farsz z kurczaka, szynki i warzyw.

Ciasto: 500 g mąki, 1 szkl ciepłego mleka, 25 g drożdży, 2 łyżki margaryny, szczypta soli

Farsz: 300 g gotowanego kurczaka, 150 g szynki, 1 papryka zielona (ja dałam żółtą), 4 pomidory (obrane ze skórki), 1 mała cebula

2 ząbki czosnku, 2 jajka (dałam jedno, bo tyle tylko miałam :-)) olej, sól pieprz

Rozpuszczamy margarynę i drożdże w ciepłym mleku, odstawiamy do wyrośnięcia. Wlewamy do miski z przesianą mąką i dokładnie wyrabiamy. Ciasto na początku trochę się klei, ale po chwili pięknie się wyrabia. Zostawiamy w ciepłym miejscu. Składniki farszu kroimy dość drobno i podsmażamy na oleju, pomidory dodajemy na końcu i odparowujemy cały płyn. Przyprawiamy solą pieprzem, ja dodałam jeszcze zioła prowansalskie i ciut oregano. Po przestudzeniu dodajemy jajka i dokładnie mieszamy. Ciasto dzielimy na pół, wałkujemy na dwa placki, układamy jeden do wysmarowanej olejem foremki (moja ma 27 cm średnicy), nakładamy nadzienie, na to drugi placek - zlepiamy brzegi placków, gore smarujemy jajkiem lub mlekiem. Posypałam jeszcze papryka i oregano - ładnie wyglądało. Pieczemy w 200 stopniach ok 45 minut.

Farsz można przygotować dzień wcześniej - co też zrobiłam, na drugi dzień tylko szybciutko ciasto i do pieca.

Asia - przepis z sieci