Paszteciki z włoskim kurem

Składniki

- 250 g mąki
- 250 g masła
- 250 g chudego twarogu
- 1 jajo
- trochę soli
- garść drobniutko posiekanych ziół, np. bazylii
- 1 niewielki słoiczek domowych suszonych pomidorów z ziołami
- 1/2 fileta z kurczaka z Delikatesy Centrum
- 1 kula mozzarelli
- nieco świeżej bazylii i rukoli z ogródka
- 1 rozkłócone jajko do smarowania
- tarty ser do posypania
- przyprawy

Sposób przygotowania

\n Ciasto:\n\n Wystarczy zmieszać składniki. Wyrobić gładką masę i schłodzić na 30 minut w lodówce. Potem trzeba ciasto rozwałkować i skroić wg fantazji - romby, trójkąty, kwadraty... \n\n Nadzienie: \n\n Pomidory oraz mozzarellę, bazylię i rukolę wystarczy posiekać i zmieszać. Filet z kurczaka podsmażamy beztłuszczowo z ulubionymi przyprawami albo pieczemy - wg uznania. Może być też gotowany. Następnie kroimy na drobne kawałki i dodajemy do nadzienia. Całość trzeba wyłożyć na podzielone już ciasto. Zawijamy dowolny kształt pasztecików, smarujemy rozkłóconym jajkiem (lub mlekiem), posypujemy tartym serem lub przyprawami i pieczemy do zrumienienia w 180 stopniach Celsjusza z termoobiegiem.\n\nPóźniej zajadamy się i delektujemy pyszną przekąską o mocno ziołowym charakterze! Smacznego!