

ANIA STARMACH

Ciasto francuskie z farszem mięsnym i jajami

Co kupić?

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 5 jajek
- 300g mielonej wieprzowiny
- 300g mielonej wołowiny
- 100g szynki gotowanej
- 100g kielbasy
- 100g wędzonego boczku
- 200g szpinaku
- 1 mała cebula
- 1 łyżka masła
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- Dodatkowo**
- 1 jajko do posmarowania ciasta

Jak przygotować?

1. W dużej misce wymieszaj szynkę i kielbasę pokrojone w drobną kostkę oraz mięso mielone.
2. Pokrojony drobno boczek podsmaż na patelni, aż się zarumieni i dodaj do przygotowanego mięsa.
3. Czosnek i cebulę posiekaj, przysmaż na maśle na patelni, po 3 minutach dodaj szpinak, smaż przez kilka minut, aż straci swą objętość.
4. Zawartość patelni przełóż na sitko i dokładnie odciśnij nadmiar wody.
5. Szpinak wymieszaj z mięsem, dodaj odrobinę soli i pieprzu.
6. Aby sprawdzić, czy masa jest odpowiednio doprawiona, weź 1 łyżeczkę farszu, przysmaż ją na patelni i spróbuj.

ANIA STARMACH

7. Jajka ugotuj na twardo, zalej je zimną wodą i obierz ze skorupki.
8. Foremkę keksówkę wysmaruj masłem i obsyp mąką, wyłóż ją arkuszem ciasta francuskiego.
9. Na ciasto połóż połowę farszu, na farszu ułóż na płasko jajka, jajka przykryj równomiernie resztą farszu. Farsz przykryj drugim kawałkiem ciasta francuskiego, odetnij jego nadmiar, zlep brzegi, posmaruj je rozbełtanym jajem i ponacinaj na środku w kilku miejscach.
10. Wstaw do piekarnika o temperaturze 200 stopni na godzinę, jeśli wierzch ciasta za szybko się zrumieni, przykryj je folią.
11. Po wyciągnięciu z pieca ciasto pozostaw w foremce i wyciągnij dopiero po całkowitym ostudzeniu.