

Pieczarki z mięsem mielonym

- 0,5 kg mięsa mielonego
- 13 dużych pieczarek
- 2 jajka
- bulka tarta
- sól, pieprz
- olej

Mięso przygotować tak, jak na mielone. Pieczarki wyczyścić, wykroić nóżki. Można je drobno pokroić, podsmażyć i dodać do mięsa. Kapelusze pieczarek posolić lekko w środku, ponadziewać mięsem, obtoczyć w jajku i bulce tartej i usmażyć na oleju.



Rogaliki Marioli

- 5 dag drożdży
- 200 g kwaśnej śmietany 12-18%
- 1 jajko
- szczypta soli
- 0,5 kg mąki
- 200 g masła

Drożdże, śmietanę, jajko i sól wymieszać. Dodać mąkę i schłodzone, pokrojone w kostkę masło. Wszystkie składniki razem zagnieść. Ciasto podzielić na 6 części, rozwałkować na kształt koła, pokroić na „ósemki”.

W szerszym końcu nałożyć łyżeczkę konfitur i zwinąć trójkąt w kształtny rogalik. Piec 25 minut w temp. 180°C, aż rogaliki będą złociste.

Polukrować.