

Mini-pateuri cu carne



Mini-pateuri cu carne: un **aperitiv** bun si satios!!

Va scriu de la inceput ca in aceasta reteta de mini pateuri cu carne se specifica o tocana de vitel sau porc, dar eu fiindca eram pe fuga am folosit **carne de porc tocata** (in amestec cu vita) si am zis ce-o fi, o fi, dar la final am avut o surpriza extrem de placuta cand am vazut ca au iesit super bune si asa! ☐

Ingrediente pentru 12 forme:

Pentru aluat:

- 100 g unt
- 100 ml lapte
- 100 ml apa
- 320 g faina

Pentru umplutura (doua variante):

- a) 600 g tocana de vitel/porc, gata preparata
- b) 450 g carne tocata (porc+vita) + 3, 4 linguri pasta ardei cu rosii + sare, piper

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Preparare aluat:

Pentru aluat, se dau in fiert untul cu laptele si apa+un praf de sare. Se adauga faina in compozitia fierbinte si se amesteca bine! Aluatul rezultat se lasa sa se odihneasca 15 minute in oala; se aduna apoi intr-o bila, cu mainile infainate, si se pune la frigider cca. o ora.

Cand e gata, se intinde pe o suprafata infainata, in foaie subtire, din care se taie 12 cercuri mari si 12 cercuri mici.





Cercurile mari se aseaza in adanciturile unei forme de muffins (brioase) si se umplu cu tocana sau cu carnea tocata amestecata cu pasta de ardei si rosii si condimentata puternic cu boia, praf de usturoi, sare si piper.





Se acopera cu cercurile mici; se inteapa in mijloc cu o scobitoare si se coc cca. 28-30 de minute:



Rumene si apetisante!!! ☐



Iar aici, asa cum fac la toate retetele mele de la inceputul blogului, va arat pozele vechi ☐

Portia mititica:

Asa arata intoarse (am eu o obsesie cu chestia asta ☐)

Si acum portia : „giant” ☐

Procedeu e acelasi, doar cercurile difera: cu compozitia de

carne:- cu capac:- inainte de a fi date la cuptor:- aici gata: