



Erasmus+



RECEPTURA GASTRONOMICZNA / GASTRONOMIC RECIPE

MALTAŃSKIE PASTIZZI Z NADZIENIEM Z ZIELONEGO GROSZKU

Groszek mrożony – ok. 450 g
Cebula – 1 szt
Czosnek – 2 – 3 ząbki
Curry – 2 łyżeczki
Gałka muszkatołowa – 1/2 łyżeczki
Ciasto francuskie – 2 opakowania
Oliwa – 2-3 łyżki

Mrożony groszek ugotuj we wrzącej, osolonej do smaku wodzie (ok. 10 minut). W międzyczasie obierz i pokrój w kostkę cebulę, a następnie zeszklij ją na patelni z kilkoma łyżkami oliwy. Pod koniec dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz ugotowany, odcedzony na sitku groszek i przyprawy. Po kilku minutach przełóż zawartość patelni do miski i zblenduj na jednolitą masę. Farsz jest gotowy.

Ciasto francuskie rozwiń, pozostaw na papierze do pieczenia i wykrawaj foremką lub szklanką okrągłe placuszki. Nałóż na środek każdego placuszka niewielką ilość farszu i zlep brzegi, podobnie jak to się robi lepiąc pierogi. Piec w temp. 240 stopni 20 min

MALTESE PASTIZZI FILLED WITH GREEN PEAS

Frozen peas – approx. 450 g
Onion – 1 pc
Garlic – 2 – 3 cloves
Curry – 2 teaspoons
Nutmeg – 1/2 teaspoon
Puff pastry – 2 packages
Olive oil – 2-3 tablespoons

Cook the frozen peas in boiling water, salted to taste (approx. 10 minutes). In the meantime, peel and dice the onion, then fry it in a pan with a few tablespoons of olive oil. At the end, add the pressed garlic and the cooked peas, drained in a strainer, and spices. After a few minutes, transfer the contents of the pan to a bowl and blend until smooth. The stuffing is ready.

Unroll the puff pastry, leave it on baking paper and cut out round pancakes with a cookie cutter or glass. Place a small amount of filling in the center of each pancake and seal the edges, just like you do when making dumplings. Bake at 240 degrees for 20 minutes