Farsz:
500 g odciśniętej kiszonej kapusty (płyn pozostawić)
300 g pieczarek
2 duże cebule pokrojone na ćwiartki
50 g oleju
pieprz, sól, gałka muszkatołowa

Ciasto:
30 g drożdży
1 łyżeczka cukru
300 g mąki
100 g ciepłej wody
1 jajko
1 łyżeczka soli
2 łyżki oleju

- kapustę włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – 5 sek., obr. 6, dodać płyn z kapusty, gotować – 15 min., temp. 100 st. C, obr. 2. Wyjąć kapustę na sitko, przestudzić i dobrze odcisnąć
- rozdrobnić cebule – 5 sek., obr. 5 i podsmażyć na patelni
- rozdrobnić pieczarki – 4 sek., obr. 4, dołożyć do cebuli i podsmażyć, dodać odciśniętą kapustę, przyprawy i przysmażyć
- wypłukać i wytrzeć naczynie, dodać składniki na ciasto w podanej kolejności, wyrobić – 3 min., obr. – Interwał
- z ciasta formować kulki wielkości orzecha włoskiego, rozpłaszczać na owalne placuszki, na środek układać trochę farszu i zwijać paszteciki
- paszteciki ułożyć na blasze, posmarować każdy rozmąconym jajkiem i upiec w piekarniku na złoty kolor – około 30 min., temp. 200 st. C