

---

# KULEBIAK KRUCHY Z GRZYBAMI

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1359 razy.

## Ciasto:

30 dag mąki pszennej,  
5 łyżek tłuszczu (margaryna),  
1,5 łyżki cukru,  
2 łyżki śmietany,  
jajo,  
sól

## Nadzienie:

60 dag grzybów,  
duża cebula,  
1,5 łyżki tłuszczu,  
3 łyżki tartej bułki,  
1,5 łyżki śmietany,  
pieprz,  
sól,  
jajo

Grzyby oczyścić , poszatkować i udusić z cebulą na tłuszczu. Dodać śmietanę. Gdy przestygną - dodać przyprawy, tartą bułkę i jajo. Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i rozwałkować . Nałożyć wzdłuż nadzienie, zawinąć brzegi (nadając kształt podłużny), posmarować rozmieszanym jajem i upiec w piekarniku. Podawać kulebiak z surówkami, polany tłuszczem, z sosami lub do zup czystych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD