
KULEBIAK KRUCHY Z GRZYBAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1291 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 , poszatковать 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 rozmieszonym jajem i upiec w piekarniku. Podawać kulebiak z surówkami, polany tłuszczem, z sosami lub do zup czystych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD