
KULEBIAK Z RYŻU I GRZYBÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

Ciasto:

40 dag mąki pszennej,
3 dag drożdży,
1,5 szklanki mleka,
cukier,
3 łyżki tłuszczu (margaryna lub smalec),
sól,
2 jaja

Nadzienie:

20 dag ryżu,
cebula,
5 dag grzybów suszonych,
3 łyżki tłuszczu,
sól,
pieprz,
jajo

Ryż ugotować na sypko na wywarze z grzybów. Zrobić rozczyń z mąki, drożdży i mleka, a gdy wyrośnie - dodać rozmieszane jaja i pozostałe składniki; starannie wyrobić. Postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do ugotowanego ryżu dodać przesmażaną cebulę, ugotowane posiekane grzyby i przyprawy. Ciasto rozwałkować, nałożyć ciepłe nadzienie i zwinąć, nadając kształt podłużny. Położyć na blachę, zostawić do ponownego wyrośnięcia, potem posmarować jajem, ozdobić paskami ciasta i upiec w piekarniku. Podawać z masłem albo z sosem śmietankowym lub pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD