
KULEBIAK ZIEMNIACZANY

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1462 razy.

Naleśniki:

4 łyżki mąki pszennej,
słonina,
pół szklanki mleka,
pół jaja

Nadzienie:

1 kg ziemniaków,
20 dag kaszy gryczanej,
3 dag grzybów suszonych,
cebula,
3 łyżki tłuszczu,
1,5 łyżki tartej bułki,
2 łyżki śmietany,
sól,
majeranek,
pieprz,
2 jaja,
przyprawa do zup

Przygotować ciasto na naleśniki z dodatkiem wody. Usmażyć kilka naleśników. Suszone grzyby ugotować . Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemiać w maszynce. Kaszę gryczaną ugotować na sypko na wywarze z grzybów. Do masy ziemniaczanej dodać jajo, śmietanę, majeranek, tartą bułkę, pieprz i tłuszcz. Do kaszy gryczanej dodać przysmażoną cebulę, pieprz, posiekane grzyby i ugotowane na twardo posiekane jajo. Rozłożyć na 2 naleśniki, zakładając nieco jeden na drugi, sklejać pozostałym ciastem. Rozsmarować masę ziemniaczaną, ułożyć przez środek nadzienie z kaszy - zwinąć . Położyć na wysmarowaną blachę, skropić masłem i upiec w piekarniku. Podawać z surówkami lub sałatkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD