PIERÓG Z KAPUSTĄ

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1261 razy.

Nadzienie:
1 kg kapusty słodkiej
2 dag grzybów suszonych
5 dag cebuli
5 dag tłuszczu
sól
pieprz
1dkg cukru

Rozczyn i ciasto:
2 dag drożdży
1dkg cukru
mleko
25 dag mąki
8 dag masła
2 żółtka
15 dag śmietany
sól
trochę tartej bułki

Umyć i ugotować grzyby, pokrajać je. Sporządzić nadzienie: kapustę poszatkować , dodać do niej pokrajane grzyby i cebulę, tłuszcz, trochę wywaru z grzybów i udusić do miękkości na słabym ogniu, w odkrytym naczyniu odparowując ją na samym końcu; kapustę przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Sporządzić ciasto: zrobić rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Posiekać mąkę z tłuszczem, wyłożyć do miski, dodać żółtka, wyrośnięty rozczyn, śmietanę i zagnieść dość gęste ciasto (tak, aby dało się rozwałkować), postawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie (zwiększy objętość o 100%), wyłożyć je na stolnicę, rozciągnąć na prostokątny płat, posypać go bułką tartą; na brzeg ciasta wyłożyć ostudzoną, zupełnie odparowaną kapustę i ciasto zwinąć w wałek. Posmarować długą, wąską formę, do formy włożyć ciasto zakończeniem pod spód i postawić je do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie, posmarować je, pokłuć dość głęboko widelcem i upiec (3/4 godz.). Pieróg podawać gorący. jako zakąskę, z sosem grzybowym jako osobne danie lub jako dodatek do barszczu.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD