
KAPUŚNIACZKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1172 razy.

Nadzienie:

1 kg kapusty słodkiej

5 dag tłuszczu

3 dag cebuli

sól

pieprz

cukier do smaku

Rozczyn i ciasto:

2 dag drożdży

1 dag cukru

mleko

25 dag mąki

8 dag masła

2 żółtka

15 dag śmietany

sól

Oplukać , obrać , ugotować kapustę, wycisnąć z niej starannie wodę skręcając ją w ścierce, zemleć w maszynce. Arkusze papieru kancelaryjnego pokrajać na małe, prostokątne kawałki (10 X 13 cm), posmarować je tłuszczem. Sporządzić ciasto: Zrobić rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Posiekać mąkę z masłem, przełożyć ją do miski: do mąki wyłożyć rozczyn, dodać żółtka, sól i śmietanę, zarobić tak gęste ciasto, aby dało się kształtować na stolnicy. Sporządzić nadzienie: Pokrajać i lekko przesmażyć cebulę, dodać zmieloną kapustę, sól, pieprz, cukier do smaku, przysmażyć dla odparowania. Wyrośnięte ciasto podzielić na małe części po 2 dag, rozciągnąć je na prostokątne kawałki. Na każdy kawałek ciasta nakładać odpowiednią ilość ciepłej kapusty, rozsmarować , zwinąć każdy kapuśniaczek w rulonik, owinać luźno w papier, układać na blasze zakończeniem ciasta i papieru na spód, postawić do wyrośnięcia (16 sztuk). Wyrośnięte ciasto upiec w dobrze wygrzanym piekarniku. (35-40 min.). Prostokątny półmisek wyłożyć serwetkami z bibułki. Po upieczeniu ciasta odjąć papier, ciasto ułożyć na półmisku. Podawać gorące do zup czystych lub jako zakąskę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD