
PASZTECIKI MAŁOROSYJSKIE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

Ciasto:

40 dag mąki pszennej

3 dag drożdży

szklanka mleka

1,5 łyżki cukru

3 łyżki masła lub margaryny

2 jaja

Nadzienie:

75 dag kapusty kwaszonej

2,5 łyżki tłuszczu

4 dag grzybów suszonych

duża cebula

pieprz

łyżka tartej bułki

Sporządzić ciasto drożdżowe, dodając całe jajo i żółtko. Kapustę ugotować , odparować , udusić z cebulą z dodatkiem tłuszczu. Dodać ugotowane w niewielkiej ilości wady, posiekane suszone grzyby. Nadzienie przyprawić do smaku. Pergaminowy papier pociąć na prostokąty o bokach 20 X 15 cm, wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Ciasto pokrajać na kawałki, rozwałkować , nałożyć nadzienie i zacisnąć brzegi, nadając im podłużny kształt. Położyć na pociętym papierze, zwinąć w rulony, układać na blasze i postawić do wyrośnięcia. Następnie wstawić do piekarnika i upiec na rumiano. Po upieczeniu zdjąć papier, paszteciki układać na półmisku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD