PASZTECIKI MAŁOROSYJSKIE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1270 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 da 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.

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