
PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ JAJAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1237 razy.

Ciasto:

35 dag mąki pszennej
2 dag drożdży
1.5 łyżki cukru
pół szklanki mleka
3 łyżki tłuszczu (margaryna)
sól
2 jaja

Nadzienie:

60 dag kapusty kwaszonej
duża cebula
2 łyżki tłuszczu
3 jaja
pieprz ziołowy
przyprawa do zup

Kapustę kwaszoną ugotować , następnie odparować i udusić z dodatkiem tłuszczu i cebuli. Zarobić ciasto drożdżowe i postawić do wyrośnięcia. Do uduszonej kapusty dodać ugotowane i posiekane jaja oraz przyprawy. Ciasto rozwałkować , nałożyć wałek z nadzienia, zaciśnąć brzegi i wykrawać podłużne paszteciki. Posmarować jajem i upiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD