

---

# PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ JAJAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1093 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