
KULEBIAK LITEWSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1330 razy.

Ciasto:

30 dag mąki

1,5 dag drożdży

3 łyżki mleka

sól

2 jaja

4 łyżki masła lub 4 łyżki margaryny

Nadzienie:

20 dag kaszy gryczanej

25 dag grzybów świeżych lub 4 dag suszonych

cebula

2 łyżki tłuszczu

pieprz

majeranek

2 jaja

Z mąki, mleka, drożdży, soli, ubitego żółtka i całego jaja zrobić ciasto i postawić do wyrośnięcia. Ochłodzone - rozwałkować. Masło lub margarynę utrzeć i rozsmarować na cieście, ciasto zawinąć w kopertę i rozwałkować, powtarzać tę czynność kilka razy. Przygotować nadzienie z ugotowanej kaszy i grzybów duszonych z cebulą. Dodać przyprawy i posiekane jaja. Na ostudzone ciasto nałożyć nadzienie, zacisnąć brzegi, przybrać paskami ciasta, posmarować jajem i upiec w piekarniku. Podawać z surówkami i sosami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD