
KULEBIAK JARSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

Naleśniki:

szklanka mąki pszennej

2 szklanki mleka

słonina

jajo

sól

Nadzienie:

20 dag porów

10 dag marchwi

15 dag kapusty białej lub włoskiej

cebula

2 łyżki śmietany

2 jaja

3 łyżki tłuszczu

10 dag ryżu

cukier

1,5 łyżki tartej bułki

sól

przyprawa do zup

pieprz

Przygotować naleśniki i usmażyć je na większej patelni. Warzywa oczyścić, poszatkować i udusić do miękkości, dodać śmietanę, przyprawy i ugotowany na sypko ryż. Gdy masa przestygnie - wbić jaja, dodać tartą bułkę i wyrobić. Naleśniki ułożyć dachówkowato, skleić brzegi jajem lub pozostałym ciastem, skropić tłuszczem i rozsmarować część nadzienia. Na wierzchu położyć ponownie naleśniki, następnie nadzienie itd. Całość zwinąć, skropić tłuszczem i upiec w piekarniku. Podawać z sezonowymi surówkami i sosami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD