
Kulebiak

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1173 razy.

60 dag mąki
szklanka mleka
3 dag drożdży
10 dag margaryny
3 żółtka
łyżeczka cukru
sól

Nadzienie:

70 dag świeżych grzybów (mogą być pieczarki) lub 10 dag suszonych borowików

łyżka masła lub margaryny

2 jajka

mała cebula

sól

pieprz

Podgrzane mleko, drożdże, cukier i połowę mąki dobrze rozmieszać w misce i postawić w ciepłym miejscu na ok. 1 godz. Gdy zaczyn podrośnie i opadnie, dodać roztarte żółtka, resztę mąki, szczyptę soli i wyrobić. Wlać stopiony tłuszcz i wyrabiać dalej, aż ciasto będzie odstawało od ręki. Przykryć je ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie przygotować nadzienie. Grzyby oczyścić. Jeśli są to pieczarki, pokrajać i przesmażyć w tłuszczu. Inne grzyby świeże należy obgotować, suszone moczyć przez noc i dopiero przesmażyć. Do przesmażonych grzybów dodać posiekaną cebulę i - także posiekane - jajka na twardo, przyprawić solą i pieprzem. Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować je na płaty o grubości 1 cm. Przenieść na wałku na wytłuszczoną blachę. Na jednym kawałku ciasta ułożyć nadzienie uformowane w gruby wałek, zawinąć, brzegi zacisnąć, kulebiak ułożyć na blasze szwem do spodu. Z drugiego płata ciasta wyciąć paski i ozdobić kulebiak kratką albo pierścieniami, przyklejając poszczególne elementy białkiem. Ostatecznie uformowany kulebiak odstawić do wyrośnięcia, posmarować rozbełtanym jajkiem i nakłuć w kilku miejscach patyczkiem lub widelcem. Piec w temperaturze 220C przez ok. 1 godz. Upieczony przenieść na deskę i pokrajać w plastry.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD