
Pieróg ruski z kapustą i grzybami w cieście drożdżowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1072 razy.

Ciasto:

25 dag mąki

2 dag drożdży

2,5 łyżki margaryny

2 żółtka

pół szklanki mleka

tłuszcz do wysmarowania formy

jajo do smarowania ciasta

pół łyżeczki cukru

Nadzienie:

75 dag kapusty cukrowej

25 dag świeżych grzybów lub 2 dag suszonych

10 dag margaryny

cebula

2 jaja

sól

pieprz

masło do polania

Przygotować rozczyń: drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać mleko i tyle mąki, żeby otrzymać konsystencję śmietany; wyrobić łyżką, postawić w ciepłe pod przykryciem. Gdy rozczyń wyrośnie, dodać resztę mąki i żółtka oraz wyrabiać tak długo, aż zaczną ukazywać się pęcherzyki (gdyby ciasto było za gęste, dodać trochę wody); pod koniec wlać stopioną margarynę i powtórnie wyrobić. Powierzchnię ciasta wyrównać, posypać mąką, przykryć serwetą i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Kapustę obrać z wierzchnich liści, opłukać, pokrajać na części i obgotować w osolonej wodzie. Gdy będzie miękka, odcedzić, odcisnąć wodę i zemleć w maszynce. Świeże grzyby oczyścić, opłukać i pokrajać w cienkie plasterki, suszone wyplukać, namoczyć, obgotować. Cebulę pokrajać w drobną kostkę, usmażyć na złoty kolor, dodać do niej grzyby wlać 2-3 łyżki wody i dusić do miękkości pod przykryciem. Jaja ugotować, pokrajać w drobne cząstki. Wszystkie składniki wymieszać, posolić do smaku, dodać pieprz. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, rozwałkować w prostokąt grubości 1 cm, posmarować rozmąconym jajem i nałożyć przygotowane nadzienie, rozsmarowując równo nożem. Następnie zwinąć w rulon (jak struclę z makiem), włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy i postawić w ciepłym miejscu na 30 min. Gdy podrośnie, posmarować rozmąconym jajem i wstawić do średnio gorącego piekarnika na 60 min. Upieczony pieróg wyjąć na podłużny półmisek, pokrajać ostrym nożem na grube plastry. Podawać polany masłem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD