

Kapuśniaczki

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1190 razy.

Ciasto drożdżowe:

25 dag mąki

2 dag drożdży

łyżeczka cukru

2 łyżki margaryny

szklanka mleka

2 żółtka

jajo do smarowania ciasta

tłuszcz do wysmarowania formy

mąka do podsypywania

Nadzienie:

1 kg kapusty cukrowej

łyżka mąki

cebula

1,5 łyżki margaryny

2 dag grzybów suszonych (2 kostki przyprawy do zup)

sól

pieprz

Drożdże rozmieszać z czterema łyżkami mąki, cukrem i mlekiem. Rozczyn powinien mieć gęstość śmietany. Przykryć go i postawić w ciepłym miejscu. Gdy wyrosnie, dodać resztę mąki, mleko i żółtka. Dokładnie rozcierać i wybijać drewnianą łyżką, aż ukazażą się pęcherzyki powietrza i ciasto będzie lśniąca. Wlać stopiony tłuszcz i jeszcze kilka minut wyrabiać. Ciasto można posolić. Boki miski oczyścić z ciasta gumową łopatką, z wierzchu oprószyć ciasto mąką i postawić przykryte w ciepłym miejscu. Gdy ciasto 2 razy zwiększy objętość, wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką, wałkować na grubość 1 cm, krajać w pasy długości 40 cm i szerokości 7-8 cm. Kapustę obrać z wierzchnich liści, opłukać, podzielić na kawałki, zalać wrzącą wodą tak, aby była przykryta. Ugotować na półmiętko, odcedzić, odcisnąć (najlepiej w woreczku płóciennym). Cebulę obrać, pokrajać w krążki, usmażyć na złoty kolor na tłuszczu. Grzyby ugotować w małej ilości wody lub w trzech łyżkach wody rozgotować kostki przyprawy do zup. Kapustę i cebulę zemleć w maszynce, dodać posiekane grzyby lub przyprawę do zup, posolić, dodać pieprz (można dodać 2 jaja ugotowane na twardo i posiekane). Nadzienie układać z. Jednej strony wzdłuż dłuższego brzegu przygotowanego ciasta; ciasno zwinąć. Z wierzchu cały wałek pokratkować tępa stroną noża. Pokrajać na małe wałeczki długości 6 cm, położyć na posmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką blasze (zwinięciem do spodu), postawić w ciepłym miejscu i przykryć czystą ściereczką. Gdy paszteciki wyrosną, posmarować roztrzepanym jajem, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika i piec ok. 20 min. Zrumienione paszteciki wyjąć, ułożyć na okrągłym półmisku. Podawać gorące do czystych zup lub jako gorącą przekąskę. Zamiast kapusty można zastosować do nadzienia mięso. Z porcji tej otrzymuje się ok. 30 pasztecików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD