
Paszteciki z kapustą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1108 razy.

Ciasto półfrancuskie drożdżowe:

25 dag mąki

1,5 dag drożdży

2 żółtka

2 łyżki tłuszczu

pół szklanki mleka

10 dag masła (margaryny), pół jaja do smarowania ciasta

sól

Nadzienie :

1 kg kapusty cukrowej

2 dag grzybów suszonych

mała cebula

2 łyżki tłuszczu

2 jaja

sól

pieprz

Mąkę przesiać do miski, ogrzać. Z czterech łyżek mąki, drożdży i części mleka zrobić rozczyń gęstości śmietany. Po wyrośnięciu rozczyń wlać do mąki, dodać żółtka rozmieszane z pozostałym mlekiem oraz sól. Zagnieść ciasto i wyrabiać, aż odстане od ręki, dodając pod koniec stopiony tłuszcz. Przykryć i pozostawić w ciepłe. Gdy ciasto zwiększy 2-krotnie swoją objętość, wyłożyć je na stolnicę, podsypać i oprószyć mąką oraz rozwałkować w formie koła. Posmarować równomiernie masłem lub uprzednio zmiękczoną margaryną i złożyć w kopertę jak ciasto francuskie. Następnie rozwałkować na prostokąt i złożyć na 3 części w książkę. Czynność tę powtarzać 4 razy bez przerwy. Ciasto wywałkować na grubość 1 cm, pokrajać w pasy długości 30-40 cm i szerokości 10-12 cm. Kapustę oczyścić ze zwiędłych liści, opłukać, poszatować, dodać cebulę, uprzednio ugotowane i drobno pokrajane grzyby i tłuszcz, wlać 3-4 łyżki wywaru z grzybów, dusić do miękkości, odparować. Dodać sól, pieprz, ugotowane na twardo i posiekane jaja, wymieszać. Na przygotowanym cieście ułożyć wzdłuż nadzienie w kształcie wałeczka (2 cm od brzegu ciasta). Zawinąć, nieco spłaszczyć, krajać w skośne kawałki długości 5 cm. Ułożyć, na blasze, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie posmarować rozmieszanym jajem i upiec w dobrze nagrzanym piekarniku. Gdy się zrumienią, ułożyć na półmisku w piramidę i podawać gorące. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 40 pasztecików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD