Paszteciki z kapustą i grzybami

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1250 razy.

Ciasto naleśnikowe:
jajo
pół szklanki mleka
12 dag mąki
skórka ze słoniny
sól

Nadzienie:
80 dag kapusty cukrowej
20 dag grzybów świeżych lub 2 dag suszonych
mała cebula
1,5 łyżki margaryny
sól
pieprz

Panier:
jajo
1-2 łyżki mleka
3 łyżki tartej bułki
tłuszcz do smażenia

Przygotować ciasto według przepisu Paszteciki z mięsem. Kapustę obrać z wierzchnich liści, opłukać, pokrajać w kawałki, zalać niewielką ilością wrzącej wody, posolić, ugotować, odcedzić, ochłodzić i dokładnie odcisnąć w płóciennym woreczku. Grzyby oczyścić z piasku, przyciąć trzony, starannie opłukać, pokrajać w paski. Cebulę obrać, pokrajać w krążki, zasmażyć na tłuszczu, dodać grzyby, wlać 2 łyżki wody, dusić pod przykryciem 30 min., ochłodzić (grzyby suszone ugotować w małej ilości wody). Kapustę i grzyby z cebulą zemleć w maszynce, włożyć na patelnię na rozgrzany tłuszcz, krótko zasmażyć, doprawić solą i pieprzem. Usmażone naleśniki układać na stolnicy w 4 rzędy po 3 sztuki tak, aby częściowo na siebie zachodziły. Naleśniki smarować równo nadzieniem, zwinąć ciasno w rulon. Z wierzchu położyć deseczkę, którą obciążyć ciężarkiem. Po godzinie, gdy dobrze zastygną, pokrajać w krążki grubości 1-1,5 cm. Zanurzyć w jaju rozmieszanym z mlekiem, posypać tartą bułką. Smażyć z obu stron na jasnozłoty kolor. Ułożyć na podłużnym półmisku w jeden rząd, przybrać zieleniną. Podawać do czystych zup lub jako danie podstawowe.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD