

---

# Paszteciki z kapustą i grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1203 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 jajku rozmieszanym z mlekiem, posypać tartą bułką. Smażyć z obu stron na jasnożółty kolor. Ułożyć na podłużnym półmisku w jeden rząd, przybrać zieleniną. Podawać do czystych zup lub jako danie podstawowe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD