
Kulebiak drożdżowy z kapustą i grzybami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3413 razy.

ciasto:

35 dag mąki (niepełne 2 szklanki),

1/2 szklanki mleka,

3 dag drożdży,

5 dag tłuszczu,

1 jajo,

tłuszcz do formy;

nadzienie:

75 dag kapusty białej,

2 dag grzybów suszonych lub 10-15 dag pieczarek,

5 dag (2łyżki) smalcu,

1 średniej wielkości cebula,

sól,

pieprz do smaku

Kapustę pokroić i udusić w małej ilości wody. Grzyby umyć, ugotować i drobno posiekać. Cebulę podsmażyć na smalcu. Wszystko połączyć, doprawić solą i pieprzem. Drożdże rozetrzeć z mlekiem i łyżką mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Dodać jajo i resztę mąki, wyrabiać ciasto. Dodać roztopiony ciepły tłuszcz i wyrabiać dalej, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na oprószoną mąką stolnicę i rozciągnąć rękami na prostokątny płąt. Powierzchnię wyrównać wałkiem. Wzdłuż dłuższego boku prostokąta ułożyć nadzienie, zwinąć i zlepiać brzegi ciasta białkiem lub wodą. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować jajem, w kilku miejscach głęboko nakłuć widelcem. Upiec na złoty kolor w średnio gorącym piekarniku. Podawać na gorąco pokrojony w poprzek na grube kawałki i polany sosem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>