
Paszteciki drożdżowe z kapustą i mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3353 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

1/4 szklanki mleka,

3 dag drożdży,

1 jajo,

1 żółtko,

5 dag tłuszczu,

szczypta soli

nadzienie:

60 dag kapusty kwaszonej,

10-15 dag mięsa gotowanego,

1 cebula średniej wielkości,

sól, pieprz do smaku,

tłuszcz do smażenia cebuli

Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Do wyrośniętego rozczyntu dodać mąkę, jajo, żółtko i stopiony ostudzony tłuszcz. Dokładnie wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Kapustę (niezbyt kwaśną) ugotować w niewielkiej ilości wody, odsączyć i posiekać. Ugotowane mięso zemleć. Cebulę posiekać; lekko podsmażyć na tłuszczu, dodać kapustę i mięso, przyprawić solą i pieprzem. Nadzienie podsmażyć, aby trochę odparowało, przestudzić. Sporządzić paszteciki jak w przepisie na Paszteciki drożdżowe z wołowiną lub rybą.

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