Kulebiak po litewsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2492 razy.

Ciasto:

30 dag mąki wrocławskiej,

150 ml mleka,

2 dag drożdży,

5 dag masła,

2 żółtka,

sól

Nadzienie:

10 dag kaszy gryczanej,

8 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

20 dag pieczeni wieprzowej,

jajo,

sól, pieprz

Kaszę opłukać , zalać wrzącą wodą (200 ml), zagotować mieszając. Naczynie z kaszą wstawić do większego naczynia z gotującą wodą, przykryć i gotować do miękkości. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z kaszą i drobno pokrajanym mięsem, doprawić do smaku. Drożdże rozetrzeć z częścią ciepłego mleka, pozostawić w ciepłym miejscu na 30 min. Następnie wlewać powoli do przesianej mąki razem z pozostałym mlekiem i żółtkami, wyrobić ciasto tak aby wtłoczyć jak najwięcej powietrza. Gdy ciasto odstaje od ręki i ścianek naczynia, wlewać powoli roztopiony tłuszcz ciągle wyrabiając. Ciasto przykryć i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnice, rozciągnąć rękami prostokąt, wyrównać wałkiem. Wzdłuż dłuższego boku prostokąta nałożyć nadzienie, zawinąć nadając kształt podłużny, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. powierzchnię kulebiaka ozdobić kawałkami ciasta, posmarować rozmąconym jajem, nakłuć widelcem i upiec w gorącym piekarniku. Podawać po wyjęciu z piekarnika pokrojony na kawałki.

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