
Kulebiak z kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2169 razy.

1 szklanka mleka,

50 dag mąki,

3 dag drożdży,

2 dag cukru,

4 żółtka,

4 dag masła,

50 dag kapusty,

4 dag tłuszczu,

8 dag cebuli,

sól, pieprz

Drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodając łyżeczkę cukru i mąki. Gdy drożdże podrosną, wlać je do pozostałej mąki. Do mąki dodać także 3 żółtka, roztopione masło, szczyptę soli, wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Obgotować kapustę w niewielkiej ilości wody, wycisnąć, posiekać, przesmażyć na tłuszczu z cebulą, dodać cukier, sól, pieprz. Ciasto rozwałkować w prostokąt, dostosowując do wielkości formy, nałożyć farsz i zwinąć. Włożyć do foremki i pozostawić na 15 min w ciepłym miejscu. Posmarować wierzch ciasta żółtkiem, wstawić do piekarnika i piec około 45 min.

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