Ptysie z kapustą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2223 razy.

Ciasto:

15 dag mąki,

8 dag masła lub margaryny,

250 ml mleka lub wody,

4-5 jaj,

pół łyżeczki proszku do pieczenia,

sól

Nadzienie:

25 dag kapusty kwaszonej,

3 dag suszonych grzybów,

5 dag kiełbasy szynkowej,

6 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

sól, pieprz

Grzyby umyć , namoczyć i ugotować . Kapustę pokroić , zalać wywarem z mięsa i grzybów, ugotować , odparować . Cebulę obrać , opłukać , pokroić w kostkę, usmażyć , wymieszać z kapustą, posiekanymi grzybami oraz pokrojoną w paseczki kiełbasą, doprawić do smaku. Wodę lub mleko zagotować z masłem, posolić , wsypać przesianą mąkę, odstawić z ognia rozbić grudki. Następnie postawić ponownie na ogniu, lekko podgrzewać ciągle mieszając, aż ciasto stanie się gładkie i lśniące. Garnek odstawić , ciasto lekko przestudzić , wbijać po jednym jaju dobrze wyrabiając. Na koniec dodać do ciasta proszek do pieczenia i jeszcze raz wyrobić . Blachę wysmarować tłuszczem, posypać mąką i przez szpryckę wyciskać na nią ptysie. Piec w nagrzanym piekarniku przez 30 min w temperaturze 175 C przez pierwsze 10-15 min nie zaglądać do piekarnika. Upieczone ptysie zdjąć z blachy, przeciąć na półówki, przestudzić , napełnić kapustą, zagrzać w piekarniku przed podaniem.

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