
Kulebiaczki z kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2775 razy.

Przepis wigilijny.

SKŁADNIKI na 20 sztuk

ciasto

* 500 g mąki

* 1 łyżka masła

* 250 ml mleka

* 1/2 łyżeczki cukru

* 20 g drożdży

* 1 łyżeczka soli

* 1 jajo

farsz

* 20 g obgotowanych pokrojonych suszonych grzybów

* 500 g kiszonej kapusty

* 2 małe posiekane cebule

* 1/4 kostki masła

* 100 ml gęstej śmietany

* sól, pieprz

* 1 jajo

Mąkę wsypać do miski, zrobić wgłębienie. Drożdże wymieszać z jedną łyżką letniego mleka, cukrem i odrobiną mąki. Wlać do mąki, dodać pozostałe mleko, jajo i sól. Zagnieść ciasto, przykryć ściereczką.

Po 20-30 minutach dodać roztopione masło. Ciasto wyrabiać aż przestanie kleić się do rąk. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia.

Cebule zeszklić na maśle. Dodać odcisniętą posiekaną kapustę i grzyby. Dusić około 40 minut. Dodać śmietanę, pieprz i sól. Farsz wystudzić.

Piekarnik rozgrzać do 200 stopni. Ciasto rozwałkować, pokroić na kawałki. Na każdy nałożyć porcję farszu, zawinąć rogami do góry, skleić, ułożyć na natłuszczonej blasze, odstawić do wyrośnięcia.

Posmarować rozbełtanym jajem i piec około 30 minut.

Źródło: Telegazeta TVP2

