
Paszteciki z kapusta i grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3739 razy.

20-25 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto drożdżowe:

500 g maki,

15 g drożdży,

5 g cukru,

250 ml wody lub mleka,

sol.

Farsz:

500 g kwaszonej kapusty,

50 g suszonych grzybow,

1 duża cebula,

1,5 łyżki masła,

1 łyżka maki,

40 g żółtego sera,

sol, pieprz, kminek,

jajo do smarowania ciasta,

tluszcz do smarowania formy.

1. Grzyby umyc, namoczyć na 12 godz. Ugotować w tej samej wodzie.

2. Mąkę przesiać do miski. Drożdże rozetrzeć z cukrem w garnuszku dodając 2

łyżki ciepłego mleka. W mące zrobić zagłębienie, wlać płyn, zrobić rozczyn

gęstości śmietany, odstawić w ciepłe miejsce do wyrosnięcia. Gdy objętość

rozczynu zwiększy się 2 razy, dodać sol i resztę ciepłej wody lub mleka. Zagnieść ciasto. Wyrabiać aż

zacznie odstawiać od ręki i ukaza się pęcherzyki

powietrza. Odstawić w ciepłe miejsce na 1,5 godz.

3. Kapustę pokroić drobno, zalać wywarem z grzybow, ugotować.

4. Cebule obrać, posiekać, podsmażyć na rozgrzanym masle, oprószyć mąką. Ugotowane grzyby

posiekać, kminek zmielić. Kapustę wymieszać z grzybami, cebulą,

przyprawić solą, pieprzem i kminkiem.

5. Wyrosnięte ciasto rozwałkować na prostokąt grubości 0,5 cm, pokroić w pasy

szerokości 10 cm. Na środku każdego pasa ułożyć waleczkę farszu, brzeg ciasta zawinąć w ten

sposób, by spod wystawał na 1 cm. Pokroić ukośnie na kawałki długości 4 cm. Paszteciki posmarować

rozmaconym jajem, posypać utartym

serem.

6. Blache posmarowac tluszczem, ulozyc paszteciki, wstawic do ogrzanego do temp. 220żC. piekarnika. Piec ok. 20-30 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 92.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)