Paszteciki z kapusta i grzybami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3935 razy.

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

Ciasto drozdzowe:

500 g maki,

15 g drozdzy,

5 g cukru,

250 ml wody lib mleka,

sol.

Farsz:

500 g kwaszonej kapusty,

50 g suszonych grzybow,

1 duza cebula,

1,5 lyzki masla,

1 lyzka maki,

40 g zoltego sera,

sol, pieprz, kminek,

jajo do smarowania ciasta,

tluszcz do smarowania formy.

1. Grzyby umyc, namoczyc na 12 godz. Ugotowac w tej samej wodzie.

2. Make przesiac do miski. Drozdze rozetrzec z cukrem w garnuszku dodajac 2

lyzki cieplego mleka. W mace zrobic zaglebienie, wlac plyn, zarobic rozczyn

gestosci smietany, odstawic w cieple miejsce do wyrosniecia. Gdy objetosc

rozczynu zwiekszy sie 2 razy, dodac sol i reszte cieplej wody lub mleka. Zagniesc ciasto. Wyrabiac az zacznie odstawac od reki i ukaza sie pecherzyki

powietrza. Odstawic w cieple miejsce na 1,5 godz.

3. Kapuste pokroic drobno, zalac wywarem z grzybow, ugotowac.

4. Cebule obrac, posiekac, podsmazyc na rozgrzanym masle, oproszyc maka. Ugotowane grzyby posiekac, kminek zemlec. Kapuste wymieszac z grzybami, cebula,

przyprawic sola, pieprzem i kminkiem.

5. Wyrosniete ciasto rozwalkowac na prostokat grubosci 0,5 cm, pokroic w pasy

szerokoswci 10 cm. Na srodku kazdego pasa ulozyc waleczek farszu, brzeg ciasta zawinac w ten sposob, by spod wystawal na 1 cm. Pokroic ukosnie na kawalki dlugosci 4 cm. Paszteciki posmarowac rozmaconym jajem, posypac 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 "Pasztety", strona 92.

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