
Kulebiak z kapusta i grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1983 razy.

8 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

Ciasto polkruche:

400 g maki,

200 g masła,

6 łyżek zimnej wody,

1 łyżeczka soli.

Farsz:

1 mała główka białej kapusty,

2 duże cebule,

5 suszonych borowików,

4 jaja,

1 łyżka masła,

sol, pieprz.

1. Maki i sol przesiać na stolnicę. Dodać zimne masło, drobno posiekać ostrym nożem wraz z maką. Dodać zimną wodę, szybko zagnieść ciasto. Uformować kule, owinąć je folią, wstawić na 30 min do lodówki.

2. Umyte grzyby namoczyć na 25 min w ciepłej wodzie, ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Ostudzić, odcedzić, posiekać.

3. Główkę kapusty przeciąć na pół, usunąć głąb, gotować w osolonej wodzie 30 min, po ugotowaniu odcisnąć, drobno poszatkować.

4. Jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać, drobno posiekać. Cebule obrać, drobno posiekać, przesmażyć na złoty kolor w rozgrzanym masle.

5. Do kapusty dodać grzyby, jaja, cebule, sol i pieprz. Dokładnie wymieszać.

Ciasto rozwałkować na placek grubości 4 mm, wyciąć prostokąt, resztki ciasta zachować do dekoracji. Na środku ciasta nałożyć walek z farszu tak, by nie

dochodzili do krótszych brzegów placka. Boki ciasta założyć na siebie, krótsze zawinąć do góry, dokładnie zlepiać. Przenieść na blachę wyłożoną natłuszczoną folią aluminiową, ułożyć złączem do dołu. Wierzch ozdobić dekoracyjnymi formami z ciasta, w środku wyciąć mały okrągły otwór, wstawić papierowy

kominek dla ujścia pary. Powierzchnię posmarować rozmaconym jajem. Piec w

ogrzanym do temp. 230°C piekarniku, 40 min. Podawać gorący z roztopionym masłem. Ten kulebiak można uformować w kształcie dużych pierogów, ozdobnie

zawiniętych na brzegach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 90.

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