
Kulebiak ze słodka kapusta w ciescie kruchym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3123 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

300 g maki,

150 g masła,

2 zoltka,

2-3 łyżki smietany,

sol.

Farsz:

800 g słodkiej kapusty,

1 duża cebula,

60 g masła,

60 g suszonych grzybow,

2 jaja na twardo,

sol, pieprz.

Inne:

20 g masła do posmarowania formy,

1 jajo do posmarowania kulebiaka,

masło do polania kulebiaka.

1. Przygotowac kruche ciasto: make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Masło posiekac nozem bezposrednio na mace. Dodac smietane, zoltka i szybko zagniesc ciasto. Przelozyc na polmisek, przykryc lub zawinac w sciereczke,

wstawic na 30 min do lodowki.

2. Ugotowac grzyby (ok. 50 min) w wodzie, w ktorej sie moczyły 6 godz. Odcedzic

i pokroic w paseczki. Kapuste pokroic na cwiartki, gotowac 10 min w osolonej

wodzie. Wyjac, dobrze odcisnac, posiekac. Cebule przesmazyc na złoty kolor.

Jaja ugotowac na twardo. Polaczyc kapuste z cebula, dodac pieprz, sol, grzyby i posiekane jaja na twardo. Wymieszac.

3. Wyjac z lodowki ciasto, rozwalkowac na 2 owalne placki grubosci 5 mm. Na

pierwszy z nich (srednicy nieco mniejszej od formy, w ktorej bedzie pieczony

kulebiak) polozyc farsz, nakryc drugim plackiem, dobrze zlepic brzegi. Z resztek ciasta wykroic dekoracje w formie kratki. Posmarowac jajem.

4. Przelozyc na posmarowana tuszczem blache, piec 30 min w piekarniku ogrzanym

do temp.200żC. Wyjac na polmisek, podawac goracy, polany roztopionym maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 80.

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