
Kulebiak ze słodka kapusta w ciescie kruchym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3051 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. Przygotować kruche ciasto: mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z solą. Masło posiekać nożem bezpośrednio na mące. Dodać śmietanę, żółtka i szybko zagnieść ciasto. Przełożyć na polmisek, przykryć lub zawinąć w ściereczkę,

wstawić na 30 min do lodówki.

2. Ugotować grzyby (ok. 50 min) w wodzie, w której się moczyły 6 godz. Odcedzić

i pokroić w paseczki. Kapustę pokroić na ćwiartki, gotować 10 min w osolonej

wodzie. Wyjąć, dobrze odcisnąć, posiekać. Cebule przesmażyć na złoty kolor.

Jaja ugotować na twardo. Połączyć kapustę z cebulą, dodać pieprz, sol, grzyby i posiekane jaja na twardo. Wymieszać.

3. Wyjąć z lodówki ciasto, rozwałkować na 2 owalne placki grubości 5 mm. Na

pierwszy z nich (średnicy nieco mniejszej od formy, w której będzie pieczony

kulebiak) położyć farsz, nakryć drugim plackiem, dobrze zlepiać brzegi. Z resztek ciasta wykroić dekoracje w formie kratki. Posmarować jajem.

4. Przełożyć na posmarowaną tłuszczem blachę, 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)