
Kulebiak z grzybami w cieście drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2391 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 10 min.

Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka,

30 g masła,

1 żółtko,

1 jajo,

1 łyżeczka cukru,

20 g drożdży,

1 płaska łyżeczka soli.

Farsz:

150 g suszonych grzybow,

50 g masła,

1 średnia cebula,

1 jajo,

100 g ryżu,

1 łyżka drobno pokrojonego koperku,

sol, pieprz.

Sos:

2 łyżki drobno pokrojonego koperku,

1/2 łyżki maki,

5-6 łyżek rosolu,

1 łyżka masła,

200 ml śmietany,

1 żółtko,

sol, pieprz.

Inne:

1 jajo do posmarowania kulebiaka.

1. Make przesiac. Przygotowac w naczyniu rozczyzn. Drozdze utrzec z cukrem i 3-4

łyżkami letniego mleka. Dodac ok. 50 g maki i zarobic ciasto gestosci smietany. Wymieszac, przykryc, odstawić w cieple miejsce na 1 godz. Grzyby gotowac (ok. 50 min) w wodzie, w ktorej sie moczyly 6

godz. Cebule posiekać. Ryz

ugotować na sypko (2 objętości osolonego wrzasku, 1 objętość ryżu, łyżka masła). Odparować, ostudzić.

2. Przygotować farsz: grzyby pokroić drobno. Cebule przesmażyć na złoty kolor.

Grzyby i cebule zmielić. Przełożyć do garnka, dodać ryż, jajko, koperek, sól i

pieprz. Wymieszać, dusić 5 min. Jeśli farsz będzie za gęsty, wlać 1-2 łyżki

wywaru grzybowego. Wymieszać wszystkie składniki.

3. Przyrządzić sos: zrobić białą zasmażkę z maki i masła. Wlać śmietanę, rosół.

Osolic, dodać pieprz, wsypać koperek, zagotować. Przed podaniem zaciągnąć

zółtkiem.

4. Ciasto ugnieść, rozwałkować na 2 okrągłe placki średnicy nieco mniejszej od

formy, w której kulebiak będzie pieczony. Grubość ciasta nie powinna przekroczyć 1 cm. Położyć na placku farsz, nakryć drugim, zlepiać brzegi. Z resztek ciasta zrobić dekoracje. Posmarować jajem, przełożyć do wysmarowanej

tłuszczem formy. Piec 40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C.

5. Przełożyć na polmisek, pokroić na porcje. Podawać z sosem koperkowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 82.

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