
Kulebiak z grzybami w cieście drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2351 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 rozczyln. Drozdze utrzec z cukrem i 3-4

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

godz. Cebule posiekac. Ryz

ugotowac na sypko (2 objetosci osolonego wrzatk, 1 objetosc ryzu, lyzka masla). Odparowac, ostudzic.

2. Przygotowac farsz: grzyby pokroic drobno. Cebule przesmazyc na zloty kolor.

Grzyby i cebule zemlec. Przelozyc do garnka, dodac ryz, jajo, koperek, sol i

pieprz. Wymieszac, dusic 5 min. Jesli farsz bedzie za gesty, wlac 1-2 lyzki

wywaru grzybowego. Wymieszac wszystkie skladniki.

3. Przyrzadzic sos: zrobic biala zasmazke z maki i masla. Wlac smietane, rosol.

Osolic, dodac pieprz, wsypac koperek, zagotowac. Przed podaniem zaciagnac

zoltkiem.

4. Ciasto ugniesc, rozwalkowac na 2 okragle placki srednicy nieco mniejszej od

formy, w ktorej kulebiak bedzie pieczony. Grubosc ciasta nie powinna przekroczyc 1 cm. Polozyc na placku farsz, nakryc drugim, zlepic brzegi. Z resztek ciasta zrobic dekoracje. Posmarowac jajem, przelozyc do wysmarowanej

tluszczem formy. Piec 40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220żC.

5. Przelozyc na polmisek, pokroic na porcje. Podawac z sosem koperkowym.

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

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