
Kulebiak z kapusta i grzybami (rosyjski)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3584 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 6 godz.

750 g ciasta drożdżowego (przepis w "ogolne"),

1 jajo,

Farsz:

1 glowka slodkiej, bialej kapusty,

2 duze cebule,

5 suszonych prawdziwkow,

4 jaja ugotowane na twardo,

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Grzyby moczyć 25 min w letniej wodzie, po czym ugotować w tej samej wodzie.

Odcedzić, schłodzić i drobno posiekać.

2. Z rozciętej na poł glowki kapusty usunąć głąb. Kapuste ugotować w dużej ilości osolonego wrzasku (ok. 30 min). Po ugotowaniu odcisnąć i drobno posiekać.

3. Jaja obrąć i drobno posiekać. Cebule obrąć, poszatkować i smażyć 5 min na silnie rozgrzanym masle na jasnozłoty kolor.

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

5. Ze 150 g wyrosnietego ciasta uformować cienkie waleczki. Pozostałe ciasto

rozwałkować na prostokąt nieco dłuższy niż blacha do pieczenia, szeroki na

25 cm, o grubości ok. 1 cm. Na środek nałożyć wzdłuż wąskie pasmo farszu

tak, by nie dochodziło ono do krótszych brzegów placka.

6. Dłuższe boki ciasta połączyć dokładnie u góry. Krótsze, w części nie wypełnionej farszem, podwinąć do góry. Kulebiak ułożyć w wyłożonej natłuszczonym

pergaminem blasze, złączyć do dołu. Wierzch ozdobić waleczkami ciasta.

7. Posmarować rozmaconym jajem i piec w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku

50-55 min. Podawać z roztopionym masłem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 70.

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