
Kulebiak z mięsem w ciście drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2294 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 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:

350 g gotowanej wołowiny lub pieczonej wieprzowiny lub obu mies

w dowolnej proporcji,

100 g słoniny,

1 średnia cebula,

40 g masła,

2 łyżki rosolu,

40 g czerstwej bulki,

sol, pieprz.

Inne:

20 g masła do posmarowania formy,

1 jajo do posmarowania kulebiaka.

1. Make przesiac. Przygotowac w naczyniu rozczyn. 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. W niewielkiej ilosci wody podgotowac slonine (ok. 20 min). Odcedzic.

2. Przygotowac farsz: odcisnac bulke namoczona w przegotowanej wodzie lub w

mleku. Cebule pokroic drobno, przesmazyc na zloty kolor. Zemlec mieso razem

z cebula, slonina i bulka. Przelozyc do garnka. Jesli farsz bedzie za suchy,

podlac rosolem. Dodac pieprz i sol. Wymieszac.

3. Kiedy rozczyn podwoi objetosc, dodac do niego jajo, zoltko, mleko, sol. Wymieszac z pozostala maki, potem wyrabiac, poki na powierzchni nie pojawia

się pecherzyki powietrza. Wtedy wlać roztopione masło i wyrabiać dalej na gładką, śniącą masę. Oproszyc makiem, przykryć i zostawić w ciepłym miejscu na 1 godzinę do wyrosnięcia.

4. Wyrosnięte ciasto wygnieść lekko, by drożdże wchłonęły potrzebną ilość powietrza, posypać makiem, rozwałkować na prostokąt grubości 1 cm lub trochę

cięższy. Na środku ciasta, szerokim pasem, ułożyć grubą warstwę farszu.

Brzozy dłuższych boków podwinąć i zlepiać. W miejscu zlepiania uformować ozdobny grzebień. Posmarować jajem rozmaconym wodą i ewentualnie dodatkowo

udekorować ciastem. Formę do pieczenia, nieco dłuższą od kulebiaka, wysmarować tłuszczem.

5. Piec 50 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C. Przenieść na polmiskę, pokroić na porcje. Podawać polany masłem jako osobne danie lub jako dodatek do

barszczu lub bulionu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 74.

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