
Pierozki z ciasta listkowego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1888 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

440 g maki,

260 g masła,

2 jaja,

1/2 łyżeczki cukru,

sol,

1 rozmacone jajo.

Farsz:

1 biała kapusta wagi ok. 600 g,

2 cebule,

2 jaja ugotowane na twardo,

50 g masła,

2 łyżki siekanego koperku,

szczypta cukru pudru,

sol, pieprz.

1. Make przesiac. Schłodzone masło pokroic na male kawaleczki, polaczyc z maka.

Dodac jaja, cukier i sol. Wyrabiac energicznie az do uzyskania jednolitej

masy. W miare potrzeby dodac odrobine zimnej wody. Odstawic w chlodne miejsce na 15 min.

2. Ciasto rozwalkowac na podluzny prostokat o grubosci 2 cm, zlozyc na 4 czesci, oziebic i ponownie rozwalkowac. Czynnosc te powtorzyc 3 razy.

3. Kapuste oplukac, pokroic na 4 czesci, usunac glab, sparzyc wrzatkiem i obgotowac przez 5 min. Wyjac, osaczyc i poszatkowac. Cebule obrac i drobno posiekac. Jaja obrac i drobno posiekac. Na 50 g rozgrzanego masła obsmazac

przez 5 min kapuste i cebule, dodac cukier, 150 ml wody, osolic, dodac

pieprz i dusic pod przykryciem 20 min. Dodac posiekane jaja i koperek. Farsz

wymieszac starannie i zdjac z ognia.

4. Ciasto rozwalkowac na placek grubosci 5 mm. Wykrawac z niego krazki o srednicy 13-15 cm. Na srodek kazdego z nich nalozyc porcje farszu. Brzegi starannie zalepic. Gotowe pierozki posmarowac rozmaconym jajem, odstawic na 10

min i zapiekac przez 25 min w rozgrzanym do temp. 200°C piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 76.

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