
Kulebiak z mięsem i serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2265 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

Ciasto francuskie:

125 g maki,

125 g masła,

70 ml wody lub 300 g mrożonego ciasta francuskiego.

Inne:

1 cebula,

200 g zielonej papryki,

2 łyżki oleju,

400 g mielonego mięsa wołowego,

125 g sera chester (lub cheddaru),

sol, pieprz,

tluszcz do posmarowania blachy,

zoltko do posmarowania ciasta.

1. Przygotowac ciasto: do przesianej maki dodac sol, wlac zimna wode, zagniesc

i wyrobic gladkie ciasto. Uformowac z niego kule, przykryc, wstawic do lodowki na 30 min. Po wyjeciu rozwalkowac na kwadrat o boku ok. 20 cm, tak by

warstwa ciasta przy brzegach byla 3 razy ciensza niz w srodku. Maslo podzielic na male kawalki, ulozyc na srodku ciasta, brzegi zagiac do wewnatrz

jak koperte. Wstawic na 15 min do lodowki. Rozwalkowac na prostokat o wymiarach 20x60 cm, zlozyc potrojnie i ponownie rozwalkowac na prostokat. Jeszcze raz zlozyc potrojnie i odstawic na 15 min w chlodne miejsce. Czynnosc

te powtorzyc jeszcze 3 razy. Nastepnie ciasto rozwalkowac na kwadrat o boku

25 cm.

2. Papryke umyc, usunac gniazda nasienne, drobno pokroic, dusic 10 min w oleju.

Cebule obrac, posiekac, wymieszac z miesem i ostudzona papryka. Doprawic sola, pieprzem. Wyrobic farsz.

3. Farsz rozsmarowac na ciescie, zostawiajac wolne brzegi. Posypac startym na

tarce serem. Dluzsze brzegi ciasta nalozyc na farsz i zlepic ze soba. Zleplic

rowniez ciasto na krotszych koncach.

4. Ciasto przeniesc na posmarowana tluszczem blache, powierzchnie posmarowac

roztrzepanym zoltkiem. Wstawic na 10 min do piekarnika ogrzanego do temp.

220żC. Nastepnie obnizyc temp. do 175żC i piec dalsze 25 min.

5. Podawac ciasto pokrojone w plastry, z zielona salata lub cykoria i czerwonym wytrawnym winem albo do bulionu lub barszczu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 56.

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