

Kulebiak z kapustą i grzybami



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **802** Ocena: **49947**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto drożdżowe: mąka pszenna 40 dkg, drożdże 4 dkg, cukier 1 łyżeczka, szklanka mleka, margaryna 10 dkg, żółtka 2 szt, jajko 1
- nadzienie: kapusta kiszona 30 dkg, cebula 1 szt, grzyby suszone 5 dkg, sól, pieprz, jajko ugotowane na twardo 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby namoczyć, ugotować. Kapustę posiekać, zalać wodą, posolić, doprawić pieprzem. Gotować przez pół godziny na małym ogniu. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić. Dodać pokrojone grzyby, przyprawić, smażyć jeszcze przez chwilę. Połączyć kapustę z grzybami i cebulą.
Farsz przestudzić, dodać posiekane jajko na twardo.

Ciasto: Mleko lekko podgrzać, dodać drożdże, cukier i część mąki. Sporządzić zaczyn i pozostawić do wyrośnięcia. Do dojrzałego zaczynu dodać żółtka, jajko i resztę mąki. Wyrabiać ciasto tak długo, aż będzie odchodzić od ręki, w trakcie dodać jeszcze roztopioną margarynę. Gotowe, wyrobione ciasto ponownie zostawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować i ułożyć na nim farsz. Całość zwinąć w wałek, zlepować brzegi. Kulebiak ułożyć na blasze, posmarować rozbełtanym białkiem, nakłuć ciasto w kilku miejscach. Piec w temperaturze 200 stopni około godziny.



Twoje notatki do przepisu: