




# Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2331** Ocena: **51812**

 > 6 os. 
  > 60 min 
  łatwe 
  tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 300 g mąki
- 150 ml mleka
- 25 g drożdży
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 3 łyżki masła
- 2 jajka
- sól
- Farsz:
- 350 g kapusty kiszanej
- 25 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 100 g pieczarek
- 4 łyżki masła
- 2 liście laurowe
- sól ,pieprz
- 1/2 łyżeczki mielonego kminku

## Sposób przygotowania:

### 1 Ciasto:

W misce wymieszałem drożdże z cukrem ,kiedy stały się płynne wlałem letnie mleko i wsypałem 100 g mąki ,szczyptę soli. Dokładnie wymieszałem tak ,aby nie było grudek. Przykryłem ściereczką miskę i odstawiłem w ciepłe miejsce. Kiedy rozczyn powiększył się ,dodałem resztę mąki ,jajko i wyrabiałem ręką około 15 min. Po tym czasie dodałem letnie masło i zagniotłem ciasto. Oprószyłem mąką i odstawiłem do wyrośnięcia na 40 min.

### 2 Farsz:

Kapustę zalałem 200 ml wody ,dodałem suszone grzyby ,liście laurowe i gotowałem ok. godziny. Odcedziłem na sicie. Cebulę pokroiłem w krążki ,pieczarki oczyściłem i pokroiłem na 4. Razem z cebulą podsmażyłem na oliwie. Kapustę ,grzyby ,cebulę i pieczarki zmieliłem w maszynce na najgrubszych oczkach. Doprawiłem solą ,pieprzem oraz kminkiem. Wszystko dokładnie wymieszałem.

### 3 Porcjowanie:

Ciasto rozwałkowałem na grubość ok. 5 mm ,pokroiłem na kwadraty (wielkość zależy od upodobań) ,na środek nałożyłem farsz i uformowałem paszteciki (kształt dowolny). Paszteciki ułożyłem na blaszce do pieczenia ,za pomocą pędzelka posmarowałem rozbełtanym jajkiem ,odstawiłem na 30 min. Po tym czasie piekłem 30 min w temp 180 stopni C. Podałem z barszczem czerwonym.

Twoje notatki do przepisu: