

Kapuśniaczki



Autor: **mimi619**
Przepisów: 17 Ocena: 218



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- margaryna, 1 paczka
- jaka, 1 sztuka
- żółtka, 2 sztuki
- mąka, 60 dag
- drożdże, 10 dag
- śmietana, 1 szklanka
- sól, szczypta
- mleko, Troszkę
- **FARSZ:**
- Kapusta, 1 główka
- cebula, 2 sztuki
- kminek, DO POSYPANIA
- pieczarki

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuścić w małej ilości ciepłego mleka. Wszystkie składniki na ciasto połączyć i włożyć do lodówki na od 30 do 60 minut.
- 2 Kapustę pokroić i ugotować. Pieczarki podpiec z cebulą i dodać soli. Połączyć z kapustą i studzić.
- 3 Rozwałkować ciast (kapuśniaczki nie urosną w piekarniku), nakładać farsz i zwijać.
- 4 Posmarować białkiem i posypać kminkiem. Piec około 30 minut w 200 °C.
- 5 **UWAGA:**
- 6 Kapuśniaczki posmarowane białkiem mają piękny złoty kolor !

Twoje notatki do przepisu: