

Kapuśniaczki



Autor: **patusia5**

Przepisów: **263** Ocena: **7377**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Na ciasto:
- 2 szkl mąki
- 2 łyżki kwaśniej śmietany
- 4 dkg świeżych drożdży
- 2 jajka
- 12 dkg margaryny
- pół łyżeczki soli
- płaska łyżeczka cukru
- Na farsz:
- 25 dkg kapusty kiszanej
- 1 cebula
- ząbek czosnku
- 4 pieczarki
- garść suszonych grzybków
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kminek

Sposób przygotowania:

- 1 Farsz: kapustę drobno kroimy, wstawiamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Odcedzamy. Grzybki suszone zalewamy wrzątkiem, moczymy kilka godzin, a najlepiej całą noc, a następnie gotujemy 20 minut. Po ostudzeniu drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy łyżkę tłuszczu, wrzucamy posiekany czosnek i cebulę, chwilę dusimy. Następnie dodajemy drobno posiekane pieczarki. Smażymy, aż woda odparuje. Dodajemy kapustę kiszoną, grzybki suszone, przyprawiamy solą, pieprzem, dodajemy 2 listki laurowe i kilka ziaren ziela angielskiego. Farsz dusimy kilka minut. Pod koniec dodajemy kminek. Zdejmujemy z ognia do przestudzenia i wyjmujemy listki laurowe i ziele angielskie.
- 2 Ciasto: drożdże rozprowadzamy ze śmietaną (musi mieć temperaturę pokojową) i łyżeczką cukru. Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy sól, margarynę, 2 żółtka (białka odkładamy do posmarowania ciasta) oraz rozprowadzone drożdże. Zagniatamy ciasto do momentu, aż będzie gładkie i elastyczne, nie powinno kleić się do rąk. Ciasto wkładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia. Następnie ciasto dzielimy na 3 części. Każdą rozwałkowujemy na prostokąt szerokości około 15cm i grubości około 0,5cm. Na środku ciasta układamy wałeczek farszu (zdjęcia pod adresem <http://paulinka-to-ja.blogspot.com/2011/06/kapusniaczki.html>). Ciasto składamy tak, by boki prostokąta pokryły się i farsz został zamknięty w środku. Brzegi ciasta uciskamy widelcem, by lepiej skleiły się. Wałek kroimy na mniejsze części, a złączone brzegi nacinamy nożem tworząc "pazurki". Kapuśniaczki układamy na wyłożonej natłuszczonym papierem blaszce. Kapuśniaczki

smarujemy białkiem, posypujemy kminkiem i pieczemy około 25 minut w 180 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: