

Pieróg z ciasta z muszkatem



Autor: Naj

Przepisów: 1732 Ocena: 14718



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Na 3 dag drożdży
- 2 szkl. mąki
- 2 żółtka
- 8 dag margaryny
- 1/2 szkl. ciepłego mleka
- gałka muskatołowa
- sól
- 1 łyżeczka cukru. Na 50 dag kwaszonej kapusty
- 5 suszonych borowików
- 1 cebula
- 2 jajka
- olej
- sól
- pieprz
- kminek

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby moczę 5 godzin. Drożdże rozcieram z cukrem oraz łyżką mleka. Odstawiam na 5 min. Do mąki dodaję żółtka, szczyptę soli, margarynę, sporą szczyptę gałki i resztę mleka. Dokładam zaczyn. Wyrabiam ciasto. Odstawiam je na godzinę.
- 2 Kapustę kroję na kawałeczki. Zalewam wodą, gotuję 90 minut. Grzyby gotuję 5 minut w tej samej wodzie, w której się moczyły. Odcedzam je i siekam. Cebulę obieram, kroję w kostkę, podsmażam na łyżce oleju. Dodaję do kapusty. Dokładam grzyby. Duszę razem 10 minut. Przyprawiam solą i pieprzem. Studzę, dodaję jajko oraz żółtko.
- 3 Wyrośnięte ciasto rozwałkowuję na prostokąt. Rozkładam na nim farsz. Zwijam. Kulebiak układam w formie wyłożonej pergaminem. Smaruję roztrzepanym białkiem i posypuję kminkiem. Piekę ok. 40 minut w temperaturze 160°C.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: