

kapuśniaczki drożdżowe

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Nadzienie:

Kapusta słodka	1 kg
tłuszcz	5 dag
cebula	3 dag
sól	
pieprz	
cukier	1 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Drożdże 2 dag
Cukier 1 dag
Mleko
Mąka 25 dag
Masło 8 dag
Żółtka 2 sztuki
Śmietana 15 dag
Sól

Kapustę wyplukać, obrać, ugotować, osuszyć, zemiść w maszynce. Arkusze papieru pociąć na kawałki prostokątne 10 na 13 cm- wysmarować je tłuszczem. Przygotować ciasto: zrobić rozczyń z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Utrzeć żółtka, wsypać mąkę, wyłożyć rozczyń, dodać mleko, sól- zrobić ciasto ręką, gdy wszystkie składniki połączą się, dodać po trochu tłuszczu, ciasto dobrze wyrobić, pozostawić do wyrośnięcia. Cebulę pokroić i lekko podsmażyć, dodać kapustę, sól, pieprz, cukier do smaku- podsmażyć. Wyrośnięte ciasto podzielić na części, rozciągnąć je na prostokątne kawałki, na każdy kawałek ciasta nakładać ciepłą kapustę, rozsmarować, zawijać każdy kawałek, owinąć luźno w papier, układać na blasze tak by łączenie papieru i ciasta było na spodzie, postawić do wyrośnięcia, wyrośnięte ciasto upiec w nagrzanym piekarniku

