

Kapuśniaczki półkruche drożdżowe



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	40 dkg
margaryna	25 dkg
jajko	3 sztuki
śmietana kwaśna	1 łyżka
drożdże	4 dkg
cukier	1 łyżeczka
sól do smaku	
kapusta kiszona	80 dkg
cebula	2 duże
pieczarki	30 dkg
olej do smażenia	
kminek Prymat	
listek bobkowy	1
Ziele angielskie całe Prymat	3-4 ziarenka
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiać na stolnicę. Drożdże rozetrzeć z łyżeczką płaską cukru i dodać do mąki. Dołożyć margarynę i trochę posiekać , następnie dodać jajka, łyżeczkę soli i łyżkę śmietany i posiekać dobrze nożem a na końcu wyrobić ciasto (nieszkodzi ,że będą widoczne plamki drożdżowe , tak ma być). Ciasto wyrabiać szybko , aby nie pobierało za dużo mąki. Gotowe zawinąć w folię i schować do lodówki. W tym czasie ugotować kapustę z dodatkiem listka bobkowego i ziarenkami ziela angielskiego. Po ugotowaniu i wystudzeniu dobrze odcisnąć z wody, wyjąć przyprawy .
- KROK 2 Oczyszczone pieczarki pokroić drobno , cebulę pokroić w kostkę i razem usmażyć na niewielkiej ilości oleju.Następnie połączyć kapustę ze smażonymi pieczarkami , Posiekać na deseczce na drobno , potem w misce dobrze doprawić solą i pieprzem , wymieszać. Ciasto porcjami rozwałkować na prostokąty , nakładać wałeczki z kapusty i zlepić boki układając zlepieniem w dół.
- KROK 3 Powstałe wałeczki pociąć nożem ukośnie , aby powstały romby. Ułożyć na blaszce , posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kminkiem
- KROK 4 Piec na złoty kolor ok 20-25 minut w 170*C
- KROK 5 Smakują na ciepło z barszczykiem jak też na zimno