

KULEBIAK Z PIECZARKAMI

NATALIA45



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szklanki mąki	3
łyżek śmietany	5
jajko	2
łyżek masła	5
łyżeczka cukru	
sól, pieprz	
pieczarki	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	6
cebula	2
żółtko jajek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, ewentualnie umyć, pokroić w drobną kostkę. Cebule obrać, posiekać. Mocno rozgrzać olej na dużej patelni, zeszklić na nim cebule kilka minut na średnim ogniu, nie przerywając mieszania. Dodać grzyby, smażyć na średnim ogniu (cały czas mieszać). Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dusić jeszcze 25 minut na małym ogniu. Wsypać tartą bułkę, wymieszać. Wbić 1 jajko, dodać 3 łyżki śmietany. Całość ponownie wymieszać. Mąkę przesiać na blat, wbić pozostałe jajko, dodać rozdrobnione masło. Wsypać pieprz, sól i cukier, wlać 2 łyżki śmietany. Wszystkie składniki zagnieść na gładkie jednolite ciasto. Zawinąć w folię, włożyć na 30 minut do lodówki. Następnie rozwałkować na posypanym mąką blacie. Na cieście rozsmarować grzybowy farsz, ciasto zawinąć, formując podłużny bochenek, posmarować żółtkiem. Piec około 30 minut w temperaturze 180 °C.

KULEBIAK należy pokroić w grube plasterki i podawać na ciepło, jako np. dodatek do zup, lub z sosem, jako przystawkę. Kulebiak można przygotować z różnymi farszami. Doskonale smakuje z ryżem, mięsem drobiowym, cebulą i ziołami.

