

Przepis dnia IV, odc. 55: Drożdżowo -ziemniaczane buły z farszem mięsnym z kapustą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg (ugotowanych)
pieprz czarny mielony	
ziele angielskie całe	3 ziarna
mleko	1/2 szklanki
liść laurowy	2 szt.
kapusta kwaszona	1 słoik
cukier	1 łyżeczka
drożdże	5 dag
jajko	1 szt.
sól morska	
mięso mielone	500 g
cebula	1 szt.
smalec	2 łyżki
mąka pszenna	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę. Cebulę kroimy w kostkę i smażymy ją na smalcu na patelni.

- KROK 2 Następnie robimy rozczyn drożdżowy. Mieszamy mleko z drożdżami i cukrem oraz odrobiną mąki. Odstawiamy do wyrośnięcia.
- KROK 3 Odcedzamy kapustę i dorzucamy na patelnię. Przyprawiamy solą, pieprzem, zielem angielskim i liśćmi laurowymi roztartymi w moździerz. Po chwili dodajemy mielone mięso, które smażymy ok. 5 minut. Mięso odstawiamy do wystygnięcia.
- KROK 4 Ziemniaki solimy, dodajemy jajko, mleko z drożdżami i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną i wyrabiamy ciasto.
- KROK 5 Gotowe ciasto kroimy na mniejsze kawałki i formujemy placki.
- KROK 6 Faszujemy je mięsem z kapustą, tworząc bułeczki.
- KROK 7 Buły wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 minut na papierze do pieczenia. Wyciągamy i serwujemy. Smacznego!