

Zawijańce z grzybami



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto drożdżowe:

farsz grzybowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

25 dag mąki
3 dag drożdży
1 jajko
1 żółtko
1 łyżeczka cukru
1/2 łyżeczki soli
1/2 szklanki mleka
3 łyżki oleju

Farsz:

80 dag kiszonej kapusty
30 dag grzybów leśnych ewentualnie pieczarek
1 cebula
2 łyżki margaryny
tymianek
sól
pieprz
dodatkowo 1 jajko

wykonanie:

Ciasto:

Presiać mąkę, dodać do niej sól i cukier, wymieszać i następnie dodać jajko i żółtko, olej oraz drożdże rozpuszczone w mleku, zagnieść gładkie ciasto, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Farsz :

Kapustę odgotować, odcedzić z wody i dodatkowo jeszcze odcisnąć z nadmiaru płynu oraz drobno posiekać. Grzyby leśne obgotować i posiekać jak kapustę jeśli mamy pieczarki to tylko je posiekać, na patelni stopić margarynę i przesmażyć na niej grzyby razem z cebulą pokrojoną w kostkę . Wymieszać kapustę z grzybami i doprawić do smaku solą, pieprzem i tymiankiem.

Wyrośnięte ciasto cienko rozwałkować i rozsmarować na nim cały farsz, zwinąć jak roladę i ostrym nożem podzielić na 4-5 cm porcje, ułożyć je na natłuszczonej blaszce i wierzch posmarować jajkiem.
Piec w temp. 190st około 20 min.

