

Placek z kapustą



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
cukier	1 łyżeczka
mąka	60 dag
olej	3 łyżki
woda	1 szklanka
kapusta biała	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw zaczyn drożdżowy: 5 dag drożdży rozetrzeć z łyżeczką cukru, dolać szklankę letniej wody lub mleka, posypać łyżką mąki i odstawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać 60 dag mąki pszennej, dodać wyrośnięty rozczyń, dwie lub trzy łyżki oleju, dwie płaskie łyżki przyprawy typu Jarzynka. Wyrobić ciasto robotem lub ręcznie, powinno być dosyć gęste, dodać 30 dag pokrojonej surowej kiszonej kapusty, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia. Piec około godziny w temperaturze 180°C. Podawać na ciepło lub na zimno. Bardzo ważne, by kapusta była dobrze kwaśna (najlepsza jest taka zdrowo przekwaszona, która już do niczego się nie nadaje).