Kulebiak z grzybam

LIPKA02

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
tłuszcz	5 łyżek
śmietana	2 łyżki
cukier	1/2 łyżki
jaja	1 sztuka
sól	do smaku
grzyby	60 dag
cebula	1 sztuka
tłuszcz	1.5 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
śmietana	1.5 łyżki
jaja	1 sztuka
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, poszatkować i udusić z cebulą na tłuszczu. Dodać śmietanę. Gdy przestygną - dodać przyprawy, tartą bułkę i jajo. Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i rozwałkować. Nałożyć wzdłuż nadzienie, zawinąć brzegi (nadając kształt podłużny), posmarować rozmieszanym jajem i upiec w piekarniku. Podawać kulebiak z surówkami, polany tłuszczem, z sosami lub do zup czystych.