

Kulebiaczki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtko jajek 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozmrozić . Przeciąć na pół . Na każdą połówkę nałożyć ½ farszu . Złożyć . Przyciąć na kształt dużych pierogów. Zlepić , podwijając ozdobnie brzegi. Z obciętych boków zrobić dekoracje . Przykleić je na kulebiaczki . Posmarować ciasto żółtkiem . Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Kulebiaczki położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia . Piec do zarumienienia przez 30-45 minut. Podawać z czystym barszczem czerwonym do popicia.

Można robić kulebiak w kształcie rulonu .

Ja robię kulebiak z gotowej kapusty z grzybami którą mam zawsze zamrożoną na zapas