

## Kulebiak Sarenki



### SARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

|                                                            |              |
|------------------------------------------------------------|--------------|
| dobrej jakości maki pszennej (pojemność szklanki - 250ml), | 2 szklanki   |
| suszonych drożdży (lub 30g świeżych),                      | 1,5 łyżeczki |
| żółtko jajek                                               | 2            |
| masła o temperaturze pokojowej                             | 80 g         |
| mleko                                                      | 100 ml       |
| cukru                                                      | 1 łyżeczka   |
| soli                                                       | 1 łyżeczka   |

maka do posypania stolnicy

pozostałe z jajek białka użyć do wysmarowania powierzchni ciasta przed pieczeniem

#### Farsz:

pół dużej lub 1 mała, czerwona papryka

pieczarek 150 g

szklanka czerwonej soczewicy (250ml szklanka),

czerwonej soczewicy (200ml szklanka), 1 szklanka

przyprawy

papier do pieczenia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta drożdżowego: Drożdże przesiał z maki, cukrem i solą. Mleko lekko podgrzać, tak aby było lekko ciepłe, po czym wlać do większej miski. Do mleka dodajemy miękkie masło, żółtko i przesiana mąka. Ciasto wyrabiamy (będzie lekko tłuste), przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy na ok 1 godzinę w ciepłe miejsce do wyrosnięcia. Przygotowanie farszu: Soczewice opłukać i odstawić na ok 8 godzin, następnie przepłukać, aż woda będzie zupełnie czysta. Zalać świeżą wodą, ok 1,5 cm ponad poziom ziaren i gotować na małym ogniu przez 15-20 minut. Cebule i paprykę obrać, umyć i pokroić w małe kosteczki. Pieczarki, jajka i czosnek obrać i drobniutko pokroić. Pieczarki podsmażyć na łyżce tłuszczu, aż zmiękną i odparują wodę, delikatnie posolić i popieprzyć. Patelnie wytrzeć, na ok 2 łyżki rozgrzanego tłuszczu wrzucić cebulę i paprykę, dodać odrobinę cukru, soli, papryki i podsmażyć do miękkości na średnim ogniu i tuż przed zakończeniem smażenia, dodać czosnek. Podsmażone składniki pozostawić do ostygnięcia. Pieczarki, cebule i paprykę, przygotowałam sobie dzień wcześniej, aby nieco skrócić czas przygotowania. Cebule z papryką i czosnkiem połączyć z pieczarkami, dodać soczewicę (można dodać jeszcze ciepłą) rozdrobnione jajka i doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką, vegetą, sosem sojowym i ewentualnie innymi lubianymi przyprawami (można wzbogacić farsz natką pietruszki, bazylią, oregano itp). Po wyrośnięciu, jeszcze raz wyrabiamy ciasto i kładziemy je na oprószonej mące stolnicy. Ciasto rozwałkujemy na placki o grubości ok 5mm. Na środku placka, układamy farsz i rozsmarowujemy go tak, aby pozostawał ok 2 cm od brzegów ciasta. Ciasto zwijamy w roladę (tak jak robimy to z naleśnikiem) i zlepiamy konce. Kulebiak smarujemy białkiem. Piekarnik rozgrzewamy do 220 stopni. Formę do zapiekania wykładamy papierem do pieczenia. Najlepiej jest użyć formy nieco szerszej niż keksówka, bo kulebiak lubi się trochę rozrosnąć wszędzie, delikatnie układamy na nim kulebiak i pieczemy przez ok 30-40 minut w 200 stopniach. Ja pieklam na górnym opiekaczu, tuż pod grzałką, przez 35 minut, z tym, że przez ostatnie 3 minut, zredukowałam temp do 180 stopni i po wylaczeniu piekarnika, trzymałam w nim ciasto jeszcze przez ok 5 minut. Kulebiak jest smaczny zarówno na ciepło jak i na zimno. Świetnie smakuje z czerwonym barszczykiem.