

## Pieczone knysze z jajkami



**MAGDA60**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>                        | 3 szklanki   |
| <b>mleko</b>                       | 1 szklanka   |
| <b>jajko</b>                       | 4 szt        |
| <b>cukier</b>                      | 1/2 łyżeczki |
| <b>masa makowa</b>                 | 1 łyżeczka   |
| <b>kapusta kiszona</b>             | 70 dag       |
| <b>cebula</b>                      | 2 szt        |
| <b>olej</b>                        | 2 łyżki      |
| <b>sól</b>                         | do smaku     |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | do smaku     |
| <b>drożdże</b>                     | 2 dag        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto: drożdże rozetrzeć z łyżeczką letniego mleka, odrobiną mąki oraz cukrem. Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Pozostałą mąkę, cukier i sól wsypać do miseczki. Dodać zaczyn, 1 jajko i resztę ciepłego mleka. Wyrobić ciasto, pod sam koniec dodać masło, przykryć i odstawić do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie: kapustę kiszoną posiekać i ugotować w niewielkiej ilości wody, potem ją dobrze odcisnąć. Cebulę drobno pokroić i podsmażyć na oleju, dołożyć do niej kapustę, przyprawić i dusić ok 15 minut. Ugotować na twardo 2 jajka, posiekać drobno. Wyrośnięte ciasto rozwałkować i pokroić na duże kwadraty, na środku każdego nałożyć pokrojone jajko i kapustę. Złożyć jak chusteczkę i skleić rogi ciasta. Na czubkach przykleić gwiazdki wycięte ze skrawków ciasta. Knysze posmarować ostatnim jajkiem i piec 30 min w temp, 180 st.