

Kapuśniaczki drożdżowe z kminkiem



SŁODKIE NIEBO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mleko ciepłe	300 g
masło	70 g
cukier	1/2 łyżeczki
jajko	2
mąka	550 g
drożdże świeże	18 g

Wypełnienie

kapusta kiszona	800 g
cebula	2
sól i pieprz	
kminek	2 łyżki

Dodatkowo

jajko	1
-------	---

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną wkładamy do większego garnka i zalewamy wodą do przykrycia kapusty. Kapustę gotujemy pod przykryciem na małym ogniu przez około 2-3 godziny, aż będzie miękka. Następnie kapustę odcedzamy i studzimy. Wodę odciskamy. Gdy kapusta nie jest dość drobno poszatkowana należy ją pokroić. Można to zrobić dzień wcześniej i przechowywać w lodówce, pod przykryciem.

Cebulę drobno kroimy i podsmażamy na łyżce oleju na złoto. Do dużej miski wkładamy: kapustę, cebulę, dodajemy kminek, doprawiamy solą i pieprzem. Wszystko razem mieszamy.

Drożdże rozpuszczamy w połowie mleka. Zostawiamy na 5 minut. Pozostałe mleko mieszamy z roztopionym masłem, cukrem i jajkami. Do mąki wymieszanej ze szczyptą soli, dodajemy rozpuszczone drożdże i pozostałe składniki. Ciasto zagniatamy ok. 10 minut. Odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (zajmuje to ok. 1,5 h).

Ciasta rozwałkowujemy na rozmiar dużej blachy do pieczenia. Następnie kroimy nożem kwadraty. Na każdym kwadracie układamy odrobinę farszu. Bułeczki składamy na trójkąt zasiskając brzegi. Bułeczki-trójkąciki umieszczamy na blaszce wyłożonej matą silikonową lub papierem do pieczenia. Bułki przykrywamy ściereczką i zostawiamy do podwojenia objętości.

Kapuśniaczki przed pieczeniem smarujemy rozbełtanym jajkiem i nakłuwamy w kilku miejscach. Pieczemy około 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C. Studzimy na kratce.