

Kulebiak mięsno-warzywny z jajkiem



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	370 g
drożdże	25 g
cukier	1/2 łyżeczki
olej	37 ml
mleko 2%	180-190 ml
sól	1/2 łyżeczki
suszone pomidory	przyprawa 1 łyżeczka
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1/4 łyżeczki
Czarnuszka nasiona Prymat	1/4 łyżeczki

nadzienie mięsne

szynka wieprzowa	640 g
cebula biała	1 duża
kasza manna	3 pełne łyżki
jajko	1
sól do smaku	
pieprz	
Czosnek staropolski Prymat	1/2 łyżeczki
bułka czerstwa	1
mleko 2%	50 ml (do bułki)
pierś z kurczaka	1 podwójna sztuka

udko z kurczaka

1 ugotowane

estragon

Pieprz cytrynowy mielony Prymat

dodatkowo

oliwki czarne Smak

60 g

pomidory suszone Smak

ok. 100 g

jagody goji

40 g

ogórek gruntowy

185 g

Pieprz cytrynowy mielony Prymat

do ogórka

lubczyk świeży

4-5 listków

mąka kukurydziana

do formy

jajko ugotowane na twardo

3 sztuki

żółtko jajek

do smarowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przyrządzić rozczyń w misce- drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać 5 dkg mąki i kilka łyżek letniego mleka. Wymieszać, pozostawić przykryte w ciepłym miejscu. Gdy rozczyń wyrośnie dodać resztę mąki, mleka, sól i przyprawę. Z początku wyrabiać łyżką, później ręką. Po lekkim wyrobieniu dodawać stopniowo olej i wyrabiać dalej, aż ukażą się pęcherzyki i ciasto będzie gładkie. Misce przykryć serwetką i odstawić do wyrośnięcia.
- KROK 2** Ogórki pokroić w cienkie plasterki, celem pozbycia się wody , przesmażyć je na suchej patelni razem z odrobiną soli i pieprzu cytrynowego. Ostudzić. Jagody goji zalać niewielką ilością gorącej wody, odcedzić. Połączyć z odcedzonymi i drobno posiekanymi suszonymi pomidorami. Mięso z piersi i udka oddzielić od kości. Ugotowane udko trzymać do końca w rosole, aby nie wyschło. Surową pierś kurczaka pokroić w ok. 2 cm plastry, posypać estragonem, pieprzem i odrobiną soli. Smażyć po 2 minuty z każdej strony, ostudzić. Namoczyć pokruszoną czerstwą bułkę w mleku. Mięso z szynki przepuścić 2 razy przez maszynkę. Dodać namoczoną bułkę, posiekaną cebulę, kaszę manną i jajko roztrzepane z solą, pieprzem i czosnkiem. 300 g mięsa połączyć z kawałkami usmażonej piersi i ugotowanego udka.
- KROK 3** Blaszkę 29 x 11 cm posmarować margaryną i posypać mąką kukurydzianą. Z ponad 3/4 części wyrośniętego ciasta wyłożyć spód i boki blaszki, brzegi powinny wystawać poza formę ok. 2 cm. Na spód ciasta nałożyć masę mięsną (bez drobiu), wierzch przykryć kawałkami czarnych oliwek.
- KROK 4** Następnie wyłożyć warstwę ogórków, lekko dociskając. Pośrodku rozłożyć połówki jajek.
- KROK 5** Teraz nałożyć warstwę mięsa z kawałkami drobiu. Lekko docisnąć mięso , przykryć jagodami goji i suszonymi pomidorami.

KROK 6

Wystające ciasto z blaszki naciąć nożyczkami i założyć na wierzch. Z pozostałej części ciasta zrobić długi cienki wałeczek , pośrodku położyć długą wykałaczkę, lekko docisnąć. Boki wałeczka spłaszczyć i naciąć nożyczkami , wyjąć wykałaczkę i ozdobę przenieść na ciasto. Wierzch posmarować rozmąconym żółtkiem jaja z odrobiną soli i mleka. Całość piec ok. 70-80 minut w 180 -160 C.