

Kulebiak z kapustą i pieczarkami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
olej	7 łyżek
mąka	2 szklanki
drożdże	5 dag
żółtko jajek	4 sztuki
sól	
cukier	2 łyżki
pieczarki	40 dag
cebula biała	2 sztuki
kapusta kiszona	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, cukru i połowy mleka zrobić rozczyń. Dokładnie wymieszać i odstawić na ok. 30 min w ciepłe miejsce. Przygotowany zaczyn łączymy z mąką i przygotowujemy ciasto drożdżowe. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Farsz: Pokrojona drobno cebulę zeszklić na maśle. pieczarki kroimy w plasterki i przesmażamy na oleju. Po ok. 15 min do pieczarek dodajemy posiekana drobno kapustę kiszoną i cebulę.

Doprawiamy do smaku.

Kiedy już wyrośnie rozrabiamy ponownie i dzielimy na dwie części. Rozwałkowujemy. Pierwszy placek kładziemy na blaszce a na niego farsz, przykrywamy farsz drugim plackiem. Odstawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy