

Kulebiak z kaszą gryczaną



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
cukier	2 łyżki
sól	
drożdże	5 dag
mąka	2 szklanki
olej	7 łyżek
kasza gryczana	2,5 szklanki
cebula	1 sztuka
śmietana	3 łyżki
jajko	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, cukru i połowy mleka zrobić rozczyn. 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: kaszę gotujemy, cebulę siekamy podsmażamy na oleju, łączymy z kaszą - studzimy. Dodajemy śmietanę, żółtka oraz ubitą pianę z białek - całość delikatnie mieszamy. Doprawiamy do smaku.

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