

Zawijaski



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
drożdże	5 dag
kapusta kiszona	40 dag
cebula	2 sztuki
pomidor	2 sztuki
mleko	200 ml
śmietana	20 dag
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
cukier	7 łyżeczek
olej	4 łyżki
pieczarki	10 dag
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiać mąkę, cukier oraz sól. Mleko podgotować dodając drożdże i wlać do miski z produktami sypkimi. Wszystko razem wymieszać dodając jajko i tłuszcz. Ciasto odstawić by wyrosło na ok 20-30 min. Cebulę, paprykę oraz pomidora pokroić w kosteczkę. Kapustę kiszoną odsączyć pociąć na troszkę mniejsze kawałki i smażyć na patelni razem z pieczarkami pokrojonymi w plasterki i cebulą ok 10-15 min. cały czas mieszając. Pod koniec smażenia dodać pomidora oraz paprykę i przyprawić do smaku.

Ciasto rozwałkować i powycinać kwadraty ok 10x10 cm. Z kwadratów tych robimy "kubeczki". W każdy kawałek układamy nasz farsz z kiszonej kapusty, następnie polewamy śmietaną roztrzepaną z jajkiem. Piec w rozgrzanym piekarniku ok 40-50 min w temperaturze 180°C. Smacznego !!

