

Przepis na:

Paszteciki z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI:

Zaczyn

- 25 g świeżych drożdży (lub 7 g suszonych)
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki mąki
- 1 szklanka mleka (ciepłego)

Ciasto

- 100 g roztopionego masła
- 350 g mąki
- 3 żółtka
- 2 łyżeczki soli

Farsz

- 1 cebula
- 500 g kiszonej kapusty
- 1 szklanka grzybów suszonych
- 1 łyżeczka kminku
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- pieprz
- sól
- olej do smażenia
- 1 łyżka masła

Dodatkowo

- 1 jajko
- 3 łyżki mleka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przygotuj zaczyn: zmieszaj drożdże, cukier, mąkę i ciepłe mleko. Przykryj i odstaw do wyrośnięcia na 20 minut.
2. Wymieszaj wyrośnięty zaczyn z pozostałymi składnikami na ciasto i wyrabiaj przez 10 minut. Przykryj i odstaw do wyrośnięcia na godzinę.
3. Zalej suszone grzyby gorącą wodą i odstaw na kilka minut do namoczenia. Następnie odsącz wodę i posiekaj grzyby.
4. Posiekaj drobno cebulę i kapustę.
5. Podsmaż cebulę na rozgrzanym oleju, dodaj posiekaną kapustę, grzyby i przyprawy (sól, kminek, ziele angielskie i liść laurowy).
6. Smaż kapustę, aż będzie ciemniejsza i miękka. Dodaj łyżkę masła, pieprz i sól do smaku (opcjonalnie). Odstaw do ostygnięcia.
7. Wyrośnięte ciasto ułóż na posypanym mąką blacie. Rozciągnij je dłońmi i rozwałkuj na duży prostokąt.
8. Podziel ciasto na 12 równych prostokątów. Na każdy prostokąt nałóż dużą łyżkę nadzienia i zwiń nadając mu formę pasztecika.
9. Paszteciki ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia zachowując odstęp.
10. Rozkłóć jajko z odrobiną mleka i posmaruj wierzch pasztecików.
11. Włóż blaszkę z pasztecikami do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz przez 25 minut.

