

ŚWIĄTECZNE PRZEPISY TOMKA KRÓLIKOWSKIEGO

Paszteciki z kapustą i grzybami



Składniki dla 4 osób

CIASTO:

- ★ 500 G MĄKI
- ★ 40 G DROŻDŻY
- ★ 1 SZKLANKA MLEKA
- ★ ŁYŻECZKA CUKRU
- ★ 4 JAJKA (W TYM 2 DO POSMAROWANIA)
- ★ 50 G MASŁA
- ★ 2 PŁASKIE ŁYŻKI MASŁA
- ★ GARŚĆ ZIAREN SŁONECZNIKA, SEZAMU LUB DYNI
- ★ SÓL

FARSZ:

- ★ 250 G KWASZONEJ KAPUSTY
- ★ 50 G SUSZONYCH GRZYBÓW
- ★ 1 ŚREDNIA CEBULA
- ★ 1 CZUBATA ŁYŻKA MASŁA
- ★ 2 LISTKI LAUROWE
- ★ KILKA ZIAREN ZIELA ANGIELSKIEGO
- ★ SÓL
- ★ PIEPRZ

Sposób przygotowania

Farsz

Suszone grzyby opłucz pod bieżącą wodą. Przetłóć je do naczynia i pozostaw do namoczenia w wodzie na około 2h. Gotuj je około 20 minut. Odcedź na sitku, ale nie wylewaj wywaru. Grzyby drobno posiekaj. Cebulę obierz i pokrój. Kapustę lekko przepłucz wodą, jeśli jest zbyt kwaśna. W rondlu rozpuść masło, dodaj posiekaną cebulę, a kiedy się zeszkli, dodaj grzyby i kapustę. Całość zalej wodą z moczenia grzybów oraz dopełnij świeżą, jeśli to konieczne. Duś na wolnym ogniu do czasu, aż większość płynu odparuje. Dopraw do smaku i ostaw do wystygnięcia.

Ciasto:

Drożdże potocz z cukrem, łyżką mąki i 3 łyżkami ciepłego mleka. Odstaw na parę minut, aby drożdże zaczęły pracować. Kiedy pojawią się widoczne pęcherzyki powietrza, dodaj resztę mąki i 2 jajka. Dodaj pozostałe mleko i sól. Powoli zagniataj, wlewając roztopione masło do momentu, kiedy ciasto zacznie odchodzić od dłoni. Wstaw do piekarnika ustawiając program wyrastania ciasta na 30 minut.

Wyrośnięte ciasto lekko zagnieć, rozwałkuj na prostokąt o grubości 1 cm i podziel na paski o szerokości ok. 15 cm. Wzdłuż paska ułóż kapustę z grzybami i zawień tak, aby potoczyć obie krawędzie. Uformowane paszteciki posmaruj dwoma rozmąconymi jajkami i posyp ulubionymi pestkami. Ułóż paszteciki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika. Piecz w temperaturze 180C przez 25 minut z użyciem programu pieczenia z małą ilością pary. Pieczenie parowe przy niskiej wilgotności sprawi, że ciasto zachowa doskonałą kruchość, a farsz będzie przyjemnie rozpływał się w ustach.