

Kulebaik Babci Jadzi

Składniki na ciasto drożdżowe

2,5 szklanki mąki pszennej – 400 g
1 szklanka mleka – 250 ml
30 g świeżych lub 7 gramów suchych drożdży
1/2 kostki margaryny
1 jajko
łyżeczka soli i łyżeczka cukru

Drożdże , margaryna, mleko, cukier, jajko. Rozpuszczasz drożdże z cukrem z ciepłym mlekiem.
1/2 kostki margaryny połączyć z mąką dodając drożdże i jajko ubite z cukrem. Dodając mąkę żeby ciasto lekkie.
Ciasto drożdżowe dokładnie wymieszaj wyrabiaj 5 min. Ciasto będzie trochę klejące, zostaw je w misce (przykryj ściereczką lub folią) w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na 2 godziny.

Farsz

500 g kiszonej kapusty
25 gramów suszonych grzybów
1 cebula – 150 g
pół marchewki – 50 g
3 łyżki oleju
1.5 szklanki wody
1 łyżeczka pomieszanych przypraw(pieprz, czosnek niedźwiedzi, pietruszka itd)

Suszone grzyby zalej szklanką zimnej wody i odstaw na 12 godzin do namoczenia. Wodę z moczenia grzybów przelej do małego naczynia. Odsączone grzybki pokrój w cienkie paseczki .

Cebulę drobno poszatkujej i podsmaż Z kapusty odciśnij lekko nadmiar wody. Kapustę umieść w garnku. Marchewkę zetrzyj na tarce, na grubych oczkach bezpośrednio do garnka z kapustą. Dodaj przyprawy. Do garnka dodaj podsmażoną cebulkę oraz posiekane grzybki. Wlej również wodę z moczenia grzybów oraz dodatkowo szklankę zimnej wody.

Całość wymieszaj a garnek przykryj przykrywką i co 20–30 min zmniejszaj moc palnika. Farsz do kulebiaka gotuj tak około dwóch godzin, aż kapusta zrobi się idealnie miękka. W trakcie gotowania mieszaj kilka razy wszystkie składniki a potem pozostaw do ostygnięcia.

Wyjmij wyrośnięte ciasto na posypany mąką blat. Rozwałkuj ciasto (na grubość ok 0.5 cm) i na taki placek nałóż równomierną warstwę farszu. Potem zwiń placek w roladę. Rozmieszaj w szklaneczce jajko i posmaruj resztką przegi ciasta i dokładnie zaklej na bokach i wzdłuż brzegu rolady. Resztę jajka można też posmarować na górze rolady. Jeżeli zostały jakieś kawałki ciasta można z nich zrolować wałeczki i je przykleić na górze tworząc dowolne kształty np krzyżyki.

Kulebiak umieścić w formie z papierem do pieczenia. Umieść na środkowej półce piekarnika nagrzanego do 185 stopni. Opcja

pieczenia: góra/dół. Kulebiaka piecz do 45 minut.

Kulebiak w moim domu zawsze się je na Wigilię _____