**KULEBIACZKI KRUCHO – DROŻDŻOWE**

**Z FARSZEM**

**C i a s t o:**

4 szkl. mąki pszennej

¼ l kwaśnej śmietany

25 dag masła lub margaryny

2 dag drożdży

szczypta gałki muszkatołowej

1 płaska łyżeczka soli

*Wykonanie:*

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać śmietanę roztartą z drożdżami i solą. Wyrobić ciasto.

\*\*\* Do tego ciasta nie dodajemy jajek.

**F a r s z:**

½ kg pieczarek

½ kg kiszonej kapusty

1 duża cebula

Sól, pieprz do smaku

*Wykonanie:*

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Dodać pokrojoną kapustę – smażyć ok. 10 minut. Pieczarki zetrzeć na grubej tarce i podsmażyć na oleju do odparowania. Przełożyć do przesmażonej kapusty, wymieszać razem i doprawić.

\*\*\* Zamiast pieczarek do farszu, można użyć suszonych grzybów (wcześniej ugotować i zmielić).

**Sposób wykonania:** ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm. Pokroić na prostokąty o szerokości
6–7 cm. Na środek każdego prostokąta ułożyć wałeczek farszu, zlepić całość. Rulonik ciasta z farszem odwrócić szwem do spodu. Kroić nożem na ok. 5–6 cm. Kulebiaczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem, po wierzchu posmarować rozkłóconym jajkiem. Włożyć do dobrze gorącego piekarnika 220oC, piec na rumiany kolor – ok. 20 minut.

\*\*\* Zamiast formować kulebiaczki, można zrobić pierożki.

Można podawać na ciepło lub zimno z barszczem czerwonym lub do czystych zup.

Smacznego ! ☺

Jakub Zachara, klasa 2a