

ANIA STARMACH

Kapuśniaczki – idealne do barszczu

Co kupić?

- 400g kiszonej kapusty
- 80g pieczarek
- 40g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- 1l wody
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 jajko
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Kapustę zalej wodą i gotuj na małym ogniu około 2,5 – 3 godzin.
2. Grzyby mocz przynajmniej przez 2 godziny w wodzie, po czym odcedź je, zalej niewielką ilością świeżej wody i gotuj przez mniej więcej godzinę.
3. Ugotowaną i odcedzoną kapustę oraz grzyby drobno posiekaj.
4. Cebulę i pieczarki drobno pokrój, przysmaż na oleju, gdy puszcza sok, dodaj do nich kapustę i grzyby. Całość wymieszaj, dopraw solą i pieprzem do smaku.
5. Piekarnik rozgrzej do temperatury 190 stopni.
6. Arkusz ciasta francuskiego podziel, wzdłuż krótszej krawędzi, na 3 równe części. Pośrodku każdej z nich rozłóż na całej długości nadzienie z kapusty i grzybów, zostawiając po bokach miejsce na sklejenie ciasta.
7. Ciasto zwiń w rulon, w miejscu sklejenia posmaruj je roztrzepanym jajkiem i mocno dociśnij.
8. Rulon pokrój na małe kapuśniaczki (1 rulon – ok. 3–4 kapuśniaczków).

ANIA STARMACH

9. Układaj je na blasze sklejeniem do dołu, aby nie rozkleiły się podczas pieczenia. Blachę włóż na 20 minut do rozgrzanego piekarnika.