

Kulebiak

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Proste

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- masło - 10 dag
- drożdże - 5 dag
- cukier puder - 5 dag
- śmietana kwaśna - 5 dag
- żółtka - 2 szt.
- jajko - 1/2 szt.
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Porcja na blaszkę keksową. Zarobić ciasto, rozwałkować na prostokąt ok 1/2 cm grubości. Na środku ułożyć wzdłuż farsz z kapusty lub grzybów. Zlepić na grzebień. Na farszu można ułożyć plasterki jajka, ułożyć w blaszce do wyrośnięcia. Piec około 40 minut. Można przechowywać w zamrażalce.

