

Pieróg kapyściany

Przepis dodany przez użytkownika mariwanna

Jedna w wigilijnych potraw kuchni rosyjskiej.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 1-1,2 kg
- mleko - 350 ml
- olej kukurydziany - 150 ml
- śmietana 12% - 3 łyżka(i)
- cukier - 50 g
- sól - 1 łyżeczka(i)
- drożdże - 50 g
- jaja - 2 szt.
- kapusta - 1,5 kg
- jaja ugotowane na twardo - 4-5 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 150 g
- sól, cukier do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Zrobić ciasto drożdżowe: mleko lekko podgrzać, drożdże wymieszać z łyżeczką cukru, mąki i $\frac{1}{4}$ szklanki mleka; odstawić do wyrośnięcia. Jajo, śmietanę, pozostały cukier i sól wymieszać, wlać urośnięty rozzyn drożdżowy, dodać mąkę, wyrobić ciasto, dolewając olej i podsypując mąkę (nie powinno kleić się do rąk).
2. Ciasto wyłożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Kapustę poszatkować (można za pomocą robota kuchennego), posolić, włożyć do garnka, ugniatać aż puści sok.
4. Cebulę drobno pokroić, podsmażyć na odrobinie masła, dodać kapustę z sokiem, dusić do miękkości pod przykryciem, stopniowo dodając pozostałe masło i cukier.
5. Jaja (ugotowane na twardo) pokroić, dodać do ostudzonej kapusty.
6. Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 nierówne części, każdą rozwałkować na płat o grubości ok. 1 cm.
7. Mniejszą część wyłożyć na wysmarowaną oliwą blachę, na ciasto wyłożyć farsz. Większym kawałkiem ciasta przykryć farsz, brzegi zawinąć pod mniejszy płat ciasta. Pozostawić na ok. 20 minut w ciepłym miejscu, żeby wyrosło.
8. Posmarować rozmaconym jajkiem, nakłuć widelcem w kilku miejscach.
9. Wstawić do ciepłego piekarnika, piec ok. 50min. przy 180°C.

Jak podawać?

Podawać na stół w całości, potem kroić na kawałki.