

PASZTECIKI

„Delikatnie miękkie bułeczki z kapustą i grzybami. Wspaniały dodatek do barszczu, a także jako samodzielna przekąska. Ciasto z tego przepisu rozpułwa się w ustach, a kapusta z dodatkiem śliwek lub żurawiny sprawia, że są one wyjątkowe.”



SKŁADNIKI:

NA CIASTO:

- 450 g mąki pszennej
- 50 g drożdzy
- 1 jajko+1 żółtko
- 1 łyżeczka cukru
- 70 g masła
- szklanka mleka
- szczypta soli

SKŁADNIKI:

- 500 g kapusty kiszanej
- 250 g mrożonych grzybów/ pieczarek
- 1 duża cebula
- Cukier
- Sos sojowy (opcjonalnie) lub sól
- Sól i pieprz
- kminek
- Ewentualnie: Garść suszonych śliwek/żurawiny/rodzynek

PRZYGOTOWANIE:

CIASTO:

- Z drożdzy, łyżki mąki, łyżki cukru, ciepłego (ale nie gorącego) mleka sporządzić rozczyn, czyli wymieszać wszystkie składniki i odstawić na 15 minut, aż zaczyn będzie pracował.
- Resztę mąki przesiać, dodać jajko i żółtko, rozpuszczone (przestudzone) masło i wlać zaczyn. Wyrabiać wszystkie składniki ręcznie lub w robocie planetarnym około 10 minut aż będzie elastyczne i delikatne. Następnie odstawić ciasto do wyrośnięcia na około 1 godzinę , przykryte ściereczką.

KAPUSTA:

I sposób tradycyjny:

- Kapustę przemyć wodą na sicie 2 razy i odcisnąć. Pokroić nożem na desce na drobno i włożyć do garnka razem z liściem laurowym i 2 ziarenkami ziela angielskiego. Zalać wodą do przykrycia kapusty i gotować do miękkości ok 40-50 minut, ewentualnie dolewając wody i mieszając, aby kapusta się nie przypaliła. Ugotowaną kapustę odlać i wyłożyć liść i ziele.
- Grzyby rozmrozić i pokroić drobno. Podsmażyć cebulkę na 2 łyżkach masła lub oleju, dodać grzyby i podsmażać. Przyprawić szczyptą soli.
- Dodać kapustę na patelnię, przyprawić sosem sojowym*, kminkiem i cukrem, jeśli używasz dorzucić śliwki lub żurawinę lub rodzynki. Podduś jeszcze chwilę, aby odparować płyny jeśli to konieczne. Przypraw na koniec do smaku solą i pieprzem.

*Jeśli nie masz sosu sojowego możesz przyprawiać po prostu solą. Sos sojowy daje fajny kolor i troszkę lepszy smak.

II Sposób (ja bardziej lubię tę kapustę)

- Cebulę posiekać na drobno, przysmażyć na patelni na 2 łyżkach masła lub oleju. Kapustę przemyć wodą na sicie 2 razy i odcisnąć. Pokroić nożem na desce na drobno. Dorzucić do cebulki i podsmażać delikatnie przez 2-3minuty. Grzyby/ pieczarki posiekać i dodać na patelnię, dalej podsmażać maks 2 minuty.
- Przyprawić 2 łyżkami sosu sojowego i podlać 1 szklanką wody. Przykryć i dusić około 15 minut, kontrolując czy się nie przypala, w razie

konieczności dodać wody. Po tym dodać suszone śliwki posiekane lub żurawinę lub rodzynki. Doprawić jeszcze cukrem, sosem sojowym i pieprzem. Następnie dusić na małym ogniu jeszcze przez ok 10 minut.

- Po tym czasie zdjąć pokrywę i odparować cały płyn* (u mnie trwa to około 10-15 minut).

*Płyn odparowujemy, ponieważ wtedy farsz trzyma się pasztecików, a pierogi nie rozwalają się po ugotowaniu.

- Wyrośnięte ciasto wyrobić przez minutę i rozwałkować na duży prostokąt, tak aby uzyskać 3 paski o szerokości około 15 cm. Wzdłuż każdego paska wyłożyć farsz. Bok posmarować wodą i skleić nakładając przeciwległy bok. Dobrze skleić i pokroić w 5 cm paszteciki. Powtórzyć z pozostałym ciastem. Wyłożyć na blaszce, przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie posmarować roztrzepanym żółtkiem i ewentualnie posypać czarnuszką.
- Piec w nagrzanym piekarniku do 180°C około 20 minut aż będą lekko zrumienione.