

Кулебяка с капустой

Ингредиенты

для теста (на 1 кг):

- Мука - 400 г
- Дрожжи - 10 г
быстродействующие
- Сливочное масло - 50 г
- Молоко - 1 стакан
- Яйцо - 2 шт
- Сахар - 35 г
- Сливочное масло - 2 ст.л для
смазывания противня
- Желтки - 1 шт для
смазывания пирога

для начинки:

- Капуста - 600 г небольшой,
крепкий кочан
- Яйцо - 3 шт сваренное
вкрутую
- Репчатый лук - 2 шт средний
- Растительное масло - 6 ст.л
- Сливочное масло - 50 г
- Лавровый лист -
- Сахар - 1 ч.л
- Соль - 1 ч.л



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Заранее приготовьте дрожжевое тесто: в теплом молоке разведите дрожжи. Сахар взбейте с яйцами (яйца должны быть комнатной температуры), посолите. Соедините яичную смесь и дрожжи с молоком. Хорошо помешайте.

2

Муку просейте горкой, сделайте углубление, постепенно влейте яйца с молоком, вмешайте размягченное сливочное масло и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет гладким и однородным.

3

Слегка присыпьте тесто мукой, накройте полотенцем и оставьте в теплом, без сквозняков, месте на час. Через полчаса тесто обомните.

4

Для начинки лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. С капусты снимите верхние листы, удалите кочерыжку. Капусту тонко нашинкуйте.

5

В разогретую глубокую сковороду налейте растительное масло и обжарьте лук до золотистого цвета. Добавьте капусту, сливочное масло, лавровый лист и тушите, помешивая, до полуготовности капусты.

6

Капусту слегка остудите, выньте лавровый лист. Добавьте мелко рубленные яйца, сахар, соль. Все перемешайте.

7

От готового теста отделите небольшой комок – с детский кулачок. Он понадобится для украшения кулебяки.

8

Посыпьте рабочую поверхность мукой, выложите тесто и скатайте его в толстую колбаску, а затем раскатайте в прямоугольный пласт не толще 7-10 мм.

9

На пласт выложите начинку. Защипните тесто по всей длине, чтобы кулебяка приняла форму широкого батона.

10

Выложите кулебяку на смазанный сливочным маслом противень швом вниз, дайте постоять 10-15 минут в теплом месте. Смажьте яичным желтком. Из оставшегося теста слепите тонкие жгутики и украсьте кулебяку тестяными узорами: цветами, крестиками, листочками

11

Выпекайте кулебяку в разогретой до 170 °С духовке 40-45 минут. Если один край пропекается лучше другого, переверните в духовке противень.

12

Готовой кулебяке дайте остыть под льняной салфеткой, чтобы не подсыхало тесто, и подавайте.

Приятного вам аппетита :)