




Kapusta z grochem w cieście chlebowym

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

mąka chlebowa orkiszowa lub pszenna - 300 g
woda - 180 g
suche drożdże - 3 g
sól - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka
całego kminku i suszonego rozmarynu - - trochę
Nadzienie: -

kiszona kapusta - 270 g
groch namoczony przez noc - 1/2 szklanka
kminek mielony - 1 łyżeczka
majeranek - 1 łyżeczka
pieprz - - do smaku
olej - 3 łyżka
cebula - 1 szt.

Dodatkowe info:

Można w ciasto zawinąć resztkę bigosu, kapustę zasmażaną z grzybami lub tak jak ja kapustę z grochem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Namoczony groch ugotować do miękkości bez soli. Kapustę przed duszeniem przesiekać drobno nożem. W rondlu rozgrzać olej i zeszklić cebulę pokrojoną w kostkę, dodać kminek i kapustę. Dusić ok. 30 minut. Następnie dodać miękki groch i dodać sporo pieprzu. Przemieszać i podusić chwilę. Na koniec dodać majeranek, wymieszać i odstawić do ostygnięcia. Z podanych składników zagnieść ciasto, wyrobić kilka minut i odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce aż podwoi objętość.

Kiedy odpowiednio wyrośnie, przełożyć ciasto na stolnicę i rozwałkować prostokąt o grubości ok. 1 cm. Rozłożyć równomiernie kapustę z grochem, zwinąć rulon, a zawinąć końce pod spód i przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia posmarowanego olejem. Odstawić do ponownego wyrośnięcia na 20-30 minut. Wierzch ciasta posmarować olejem i posypać całym kminkiem i rozmarynem. Piec w piekarniku nagrzanym na 200 st. C ok. 50 minut