




Kielbasa biała parzona w cieście drożdżowym

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 130 min

 4 porcje

Składniki:

ciasto drożdżowe: -
mąka pszenna - 500 g
masło prawdziwe - 100 g
jajka - 2 szt.
mleko ciepłe - 250 ml
cukier - 3 łyżka

drożdże świeże - 40 g
dodatkowo: -
kielbasa biała parzona - 4 szt.
jajko rozbełtane - 1 szt.
ulubione przyprawy do oprószania
ciasta - - garść

Dodatkowe info:

Tak przygotowaną kielbasę białą jadłam u znajomej. Bardzo mi smakowała i postanowiłam przygotować ją w domu dla mojej rodziny. Wyszła bardzo smaczna. Ciasto mięciutkie i puszyste w środku, a z zewnątrz o chrupiącej brązowej skórce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do ciepłego mleka wsypać cukier, wkruszyć drożdże i 1 łyżkę mąki wymieszać i zostawić do podwojenia objętości i drożdże zaczną pracować. Do miski przesiać mąkę, dodać pozostałe składniki oraz pracujące już drożdże.

KROK 2: Całość wyrabiać na gładkie, jednolite ciasto.

KROK 3: Ciasto zakryć ścierką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (Pamiętajcie, że dobrze wyrobione ciasto odchodzi od rąk i ścianek miski). Wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę oprószoną mąką.

KROK 4: Jeszcze raz wyrobić - przemieszać. Ciasto podzielić na porcje. Każdą rozkładać na wielkość kielbasy.

KROK 5: Następnie kielbasę owinać ciastem, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdą posmarować rozbełtanym jajkiem, oprószyć ulubionymi przyprawami.

KROK 6: Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 40-50 minut, a najlepiej do suchego patyczka i ładnego przypieczenia ciasta.