





Paszteciki z kapustą i grzybami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

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

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka orkiszowa - 500 g
masło - 100 g
miód - 1 łyżka
sól - 1/2 łyżeczka
mleko / napój roślinny - 100 ml
jogurt grecki - 150 g
jaja - 2 szt.
drożdże - 20 g

Farsz: -
kapusta kiszona - 500 g
grzyby suszone prawdziwki - 2
garść
sól i pieprz - - do smaku
liście laurowe - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
olej - 2-3 łyżka
jajko do smarowania wyrośniętych
pasztecików - 1 szt.

Dodatkowe info:

Paszteciki do barszczu lub bulionu. Przed podaniem można je podgrzać w piekarniku i jeść ciepłutkie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz: Kapustę przełóż do garnka zalej zimną wodą i wypłucz z nadmiaru kwasu. Odcedź i przełóż z powrotem do garnka, wlej ponownie wodę i gotuj kapustę około 30 minut z liściem laurowym i ziele angielskim. Następnie odcedź i wystudź. W drugim garnku namocz grzyby. Po namoczeniu grzyby ugotuj 15 minut. Wyjmij grzyby z wody i odcedź. Kapustę i grzyby razem przesiekaj na desce. Na dużej patelni usmaż na kilku łyżkach oliwy lub

oleju cebulę pokrojoną w kosteczkę do cebuli dodaj kapustę z grzybami i duś razem do 10 minut. Farsz wystudź.

Przygotuj ciasto. Możesz to zrobić na stolnicy albo w w dużej misce. Do miski dodaj miękkie masło, miód i rozpuszczone w mleku drożdże, następnie dodaj jogurt i dwa jajka. Zaczynij wyrabiać ciasto ręką przez około 10 minut. Przykryj miskę czepkiem lub ściereczką i schowaj do lodówki na około godzinę. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieć, przełóż na stolnicę i rozwałkuj prostokąt dosyć cienki. Przekrój wzdłuż na trzy pasy na środku nałóż farsz i zlep brzegi. Następnie przetnij je na paszteciki około 6 cm każdy. Paszteciki ułóż w znacznej odległości od siebie na blasze. Nagrzej piekarnik na 180° C i piecz do 30 minut.