




Sójki mazowieckie

 STOPKA

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 10 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1 kg
drożdże - 20 g
jaja - 2 szt.
olej - 5-6 łyżka
sól - 2 łyżeczka
cukier - 2 łyżeczka
letnia woda - 450 ml

Farsz: -
kapusta kiszona - 500 g
kasza jaglana - 1/2 g
cebula - 1 szt.
pieprz - - do smaku
olej lniany - 3-4 łyżka
olej rzepakowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz:

Kaszę płuczę, przesypuję do garnka z wrzącą wodą, a po pół minucie przelewam na sitko. Do garnka wlewam nową gorącą wodę, wrzucam kaszę i nie mieszając, gotuję na małym ogniu przez 10 minut. Studzę.

Kapusta powinna być dość kwaśna. Siekam kapustę, cebulę i delikatnie podsmażam na oleju rzepakowym. Smażę na małym ogniu 2-3 minuty, nie rumieniąc kapusty i cebuli. Gdy przestygnie dodaję kaszę, olej lniany, pieprz i mieszam.

Ciasto:

Mąkę przesypuję do miski, robię dołek, dodaję drożdże, cukier, zalewam częścią wody. Odstawiam na 10 minut. Potem dodaję resztę składników, mieszam i wyrabiam gładkie ciasto. Odkładam do woreczka foliowego.

Odrywam kawałki ciasta i wałkuję na grubość ok. 1/2-3/4 cm. Wykrawam 12-13 cm kółka, nadziewam farszem, zlepiam. Przekładam na blaszkę z papierem. Każdą bułkę smaruję roztrzepanym jajkiem. Piekę w 180 C przez około 25-30 minut.