

SZCZUKOWSKI PRYZMAK NA OSTRO



SKŁADNIKI

ciasto:

3 szklanki mąki,
3 łyżki oleju,
4 dag drożdży,
1 jajko,
szczypta soli,
1 szklanka mleka.

farsz:

1 ½ kg kapusty kiszzonej,
1 kg kaszanki,
garść suszonych grzybów,
sól, pieprz, ostra papryka,
podsmażona cebula.

chłodnik:

4 średnie buraki,
2 marchewki,
mały por (część biała),
mały seler,
2 ogórki świeże,
2 jajka,
pęczek koperku.

WYKONANIE

Drożdże rozrobić w ciepłym mleku i dodać do pozostałych składników. Wyróbione ciasto, rozwałkować na cienki placek i kroić na plastry o szerokości 7 cm. Farsz zawinąć, skleić i pokroić na kawałki (według uznania). Wierzch smarować roztrzepanym jajkiem. Piec w temperaturze 180 °C przez 15-20 minut. Kapustę ugotować i odcedzić. Przepuścić przez maszynkę z kaszanką i grzybami. Dodać podsmażoną cebulę, doprawić przyprawami.

Warzywa obrać, ugotować i odcedzić. Zmiksować ogórki i jajka, dodając wywaru. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Ozdobić śmietaną i koprem.

Przygotowane przez Teresę Kubuś i Marię Gajek

Gmina Piekoszów + herb

II Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego

2009 rok