

“KOLACZYKI”/ BABECZKI z KAPUSTA

(Przekąska lub Dodatek do Barszczu)

Ingredients

Ciasto: 30 dkg maki pszennej (10.5 oz)
2 dkg drożdzy (0.7oz)
¼ szklanki letniego mleka (¼ cup)
4 dkg masła (1.4oz)
2 żółtka
1/3 łyżeczki soli

Farsz: 1 mała główka cukrowej kapusty
6 dkg smalcu (2oz)
1 średnia cebula
sol, pieprz do smaku
5 dkg utartego żółtego sera
1 jajko

Wykonanie ciasta drożdżowego:

1. Drożdże rozpuścić w letnim mleku i połączyć z mąką, rozgrzanym lekko masłem, żółtkami i solą. Wyróbcić ciasto dokładnie, mieszając wszystko razem ręcznie w misce lub mikserze.

Dokładnie wyrobione ciasto powinno odstawać od miski i ręki.

2. Gdy ciasto wyrosnie w dwójnasób (w ciągu 1 – 1.5 godz), należy uformować z niego małe bułeczki o wadze 3 dkg (1oz) i ułożyć w odstępach 5 cm (2”) na wysmarowanej masłem blasze.

3. Po 30-45 minutach , gdy bułeczki podrosną, należy zrobić w nich dołeczki, wysmarować rozbitym białkiem i do wgłębien włożyć farsz.

Wykonanie farszu:

1. Kapustę podzielić na ćwiartki, obgotować przez 15 minut, nieco schłodzić, posiekać najdrobniej jak się da i przesmażyć w smalcu wraz z drobno posiekaną cebulą. Posolic i popieprzyć do smaku , dodać utarty żółty ser (można użyć też pokruszony owczy ser), dodać surowe jajko i dokładnie wszystko wymieszać.

Nadzienie nałożyć do wgłębien w bułeczkach, posmarować z góry ubitym jajkiem i piec w średnio gorącym piekarniku (350F), uważając aby się zbyt nie zrumieniły.

