CIASTO KRUCHO - DROŻDŻOWE: 25 dkg mąki, 2 żółtka, 1 jajo, 2 dkg drożdży, 1/2 łyżeczki cukru, 3-4 łyżki śmietany, 7 dkg masła, łyżeczka soli, masło do formy;
NADZIENIE: 50 dkg świeżej kapusty, 20 dkg kiszonej kapusty, 3 dkg suszonych, 2 cebule, 1 łyżka tłuszczu, 2 jaja ugotowane na twardo, sól, pieprz
NADZIENIE : Grzyby umyć, namoczyć i ugotować. Kapustę świeżą poszatkować, ugotować; kiszoną kapustę pokroić na drobniejsze kawałki, zalać wywarem z grzybów, ugotować pod przykryciem. Oba rodzaje kapusty po ugotowaniu dobrze odcisnąć z wywaru. Obraną cebulę pokroić w kostkę, usmażyć na złoto, dodać do kapusty wraz z posiekanymi grzybami, wymieszać wszystko, doprawić solą, pieprzem.
CIASTO KRUCHO-DROŻDŻOWE : Mąkę przesiać na stolnicę. Drożdże rozmieszać z cukrem, odstawić na 3-4 minuty. Do mąki dodać masło, posiekać szerokim nożem, dodać całe jajo, żółtka, rozczyn z drożdży, sól i śmietanę. Ciągle siekać nożem, aż cała masa się połączy. Ciasto szybko wyrobić, rozwałkować w prostokąt (odpowiedniej długości do formy) grubości 1cm. Formę wysmarować masłem, wysypać mąką lub ziarnem sezamowym. Na ciasto ułożyć nadzienie wzdłuż szerszego boku. Zwinąć w dość luźny rulon lub złączyć tylko brzegi i mocno zlepić, zaginając ozdobnie ciasto. Ułożyć ostrożnie w formie. Postawić w ciepłym miejscu. Gdy ciasto wyrośnie (prawie dwukrotnie zwiększy objętość), posmarować rozmąconym jajkiem, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika, piec ok. 50 minut.
Podawać na gorąco, polane roztopionym masłem albo na zimno.
wg KUCHNI POLSKIEJ pod red. St. Bergera