CIASTO (na 10 pierożków): 250g mąki, kopiasta łyżka masła - ok. 70g (bardzo dobry do tego ciasta jest smalec), 2 łyżki śmietany, 2 żółtka, 1 jajko, 20g świeżych drożdży, pół łyżeczki cukru, sól;

Proporcja farszów na 10 pierożków



FARSZ 1: 100g białej kapusty, 1/2 cebuli, 20g suszonych grzybów, majeranek, sól, pieprz; DO POSYPANIA: kminek

FARSZ 2: 100g rokpola, 100g ostrego salami, 1/4 strąka czerwonej papryki; DO POSYPANIA: sezam, pestki dyni;

FARSZ 3: 200g gotowanego mięsa drobiowego, 1/4 strąka czerwonej papryki, 1 kulka mozzarelli, 1 cebula, sól, pieprz, szałwia, białko z jajka; DO POSYPANIA: sezam, parmezan;

POZA TYM : papier do pieczenia, 1 żółtko do posmarowania pierożków;

FARSZ 1: Grzyby namoczyć, ugotować, posiekać. Białą kapustę posiekać cieniutko, cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać kapustę, podlać łyżką wody i dusić do miękkości. Ostudzoną kapustę połączyć z grzybami, doprawić solą i pieprzem. Farsz powinien być dosyć ostry.

FARSZ 2: Paprykę oczyścić i razem z salami pokroić w drobną kostkę. Rokpol lub inny ostry ser niebieski rozgnieść widelcem i wymieszać z salami i papryką.

FARSZ 3: Gotowane mięso drobiowe posiekać, paprykę i cebulę pokroić w kostkę, cebulę zeszklić i nieco poddusić. Wymieszać wszystkie składniki, doprawić solą, pieprzem i szałwią. Mozzarellę pokroić na plasterki. Na każdy placuszek-kulebiaczek kłaść plasterek sera i łyżkę farszu.

CIASTO: Drożdże rozetrzeć z cukrem, odstawić w ciepłe miejsce, żeby nieco podrosły. Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z tłuszczem, dodać jajko, żółtka, śmietanę, sól i drożdże. Szybko zagnieść, bez szczególnego wyrabiania, tylko tyle, by było jednolite. Jeśli jest za twarde, zbyt sypkie - dodać śmietany. Rozwałkować na placek grubości ok. 1/2 cm, wykrawać foremką placuszki o średnicy ok. 10cm. W charakterze foremki można użyć pokrywki od pudełka na płytki CD, jest idealna. Na każdy placuszek nakładać łyżkę farszu i zlepiać jak

pierogi. Wewnętrzne brzegi można posmarować lekko roztrzepanym białkiem, będą lepiej się trzymały. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i postawić na kilkanaście minut w ciepłym miejscu. Gdy wyrosną posmarować rozmąconym żółtkiem i posypać posypkami. Piec w temperaturze 180 °C przez ok. 20 minut. Świetnie smakują na gorąco jako przekąska lub jako dodatki do czystych zup. Albo do piwa!

przepis własny