



przepisy.pl

# Drożdźówki z czerwoną kapustą

 90 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżeczka
- mleko - 150 mililitrów
- margaryna - 1 łyżka
- jajka - 2 sztuki
- cynamon - 1 szczypta
- mąka - 50 dekagramów
- ciasto:
- drożdże - 3 dekagramy
- farsz:
- bulion mięsny - 0.25 szklanek
- czerwona kapusta - 50 dekagramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Pokruszone drożdże wymieszaj z cukrem, solą, mlekiem. Dodaj jajka i margarynę. Wyrób ciasto, posmaruj na wierzchu olejem i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. Kapustę poszatkuj, a cebulę posiekaj i zeszklij na margarynie.
3. Dodaj kapustę, zalej ciepłym bulionem, duś przez około 40 minut. Przypraw solą, pieprzem i cynamonem, odcedź i ostudź.
4. Ciasto rozwałkuj, pokrój na kwadraty. Na każdym połóż porcję farszu i zlep w trójkąt.
5. Drożdźówki posmaruj mlekiem, ułóż na posmarowanej tłuszczem blaszce i piecz około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)