



przepisy.pl

Ciasto drożdżowe z kasza gryczaną

 90 minut  12 osób  Średnie

Składniki:

- cukier - 4 łyżki
- mleko - 2 szklanki
- margaryna - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- mąka - 1 kilogram
- ciasto:
- drożdże - 8 dekagramów
- farsz:
- twaróg - 0.5 kilogramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kasza gryczana w woreczku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzyj ze szczyptą cukru i mąki w małej ilości mleka. Odstaw na 10 minut do wyrośnięcia.
2. Margarynę roztop i lekko wystudź.
3. Do mąki dodaj rozczyln i margarynę, wbij jajka, wsyp cukier waniliowy i zagnieć ciasto stopniowo dolewając mleko. Odstaw do wyrośnięcia na około 25 minut.
4. Kaszę ugotuj i wystudź, wymieszaj z rozkruszonym twarogiem, wbij żółtka i wsyp cukier. Wymieszaj.
5. Ciasto rozwałkuj na prostokąt ponad dwa razy większy od blachy, w której będzie pieczone.
6. Na środek ciasta przyłóż blachę, żeby zaznaczyć jej kształt - w to miejsce równomiernie rozłóż farsz.
7. Pozostałe brzegi ciasta zawiń na farsz i przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia blachy. Piecz przez około 50 minut w temperaturze 180 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl