



Knysze z kapustą

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 3 szklanki
- mleko - 2 szklanki
- drożdże - 30 gramów
- cukier - 1 szczypta
- jajka - 6 sztuk
- żółtka - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**

farsz

- główki kapusty włoskiej lub małe główki kapusty białej - 2 sztuki
- duża cebula - 1 sztuka
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- jajka - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- pieprz czarny w ziarenkach - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Szklankę mąki zmieszaj z dwoma szklankami wrzącego mleka, ostudź. Dodaj utarte z odrobiną cukru drożdże, wymieszaj i postaw w ciepłe miejsce, aby zaczyn podrośł.
2. Sześć całych jaj i żółtka dobrze roztrzep, dodaj do wyrośniętego rozczyngu. Dosyp resztę mąki, posól i bardzo dokładnie wyrób. Odstaw do ponownego wyrośnięcia.
3. Główki kapusty pokrój w ćwiartki. Umyj w zimnej wodzie. Włóż do wrzątku, posól i ugotuj.
4. Wyjmij z garnka, gdy przestygną, odciśnij. Drobno posiekaj cebulę i przesmaż do zrumienienia. Dodaj kapustę i przesmaż. Wbij 2 jajka, wymieszaj, dodaj mielone ziele angielskie i przyprawę Knorr.
5. Gdy ciasto nieco się „ruszy”, podziel je w kawałki. Z każdego uformuj małą płaską bułkę z wklęśnięciem w środku. W zagłębienie włóż przygotowane nadzienie. Wyrównaj powierzchnię i posmaruj jajkiem wymieszanym z odrobiną wody.
6. Knysze ułóż na wysmarowanej blasze i gdy podrosną wstaw do średnio gorącego piekarnika na 25 - 30 minut. Upieczone ułóż na półmisku. Podawaj na gorąco polane stopionym masłem.

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