



przepisy.pl

Kulebiak z rybą i kiszoną kapustą



 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- kiszona kapusta - 0.5 kilogramów
- cebule białe - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- filet białej ryby - 1 sztuka
- suszone grzyby - 100 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 20 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- masło - 30 gramów
- woda - 200 mililitrów

ciasto do pizzy

- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Cebule i czosnek posiekaj. Na maśle smaź cebulę, czosnek i posiekane grzyby. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Następnie dodaj posiekaną kapustę oraz majeranek. Dopraw przyprawą Knorr.
3. Wlej szklankę wody i duś do momentu, kiedy kapusta zrobi się miękka, a płyn odparuje.
4. Rozwałkuj ciasto. Posmaruj roztrzepanym jajkiem, połóż na środku filet ryby. Oprósź przyprawą Knorr i nałóż gotową kapustę. Całość zwiń w rulon. Po wierzchu posmaruj pozostałym jajkiem i posyp pozostałym majerankiem. Piecz w 180 stopniach przez 25 minut.

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