

# Kulebiak z ciasta kruskiego z kapustą

**Czas przygotowania:** 3 godziny

**Porcje:** 6-8 porcji

## Składniki:

### Nadzienie:

5 suszonych grzybów  
1 duża cebula  
3 łyżki oleju  
1 kg kapusty  
5 suszonych śliwek  
2 listki laurowe  
szczypta soli i pieprzu

### Ciasto:

100 g masła  
50 g białego serka, może być naturalny lub z dodatkiem chrzanu  
300 g mąki  
szczypta soli  
2-3 łyżki zimnej wody  
mleko lub jajko do posmarowania

## Przygotowanie:

Grzyby włożyć do miseczki i zalać wrzątkiem.

Cebulę obrać i pokroić w drobną kosteczkę. W dużym garnku rozgrzać olej, zeszklić cebulę.

Kapustę przepłukać żeby nie była za kwaśna. Przełożyć do garnka. Dodać pół szklanki wody, posiekane śliwki i przyprawy. Grzyby odcedzić, dokładnie wypłukać i pokroić na paseczki, dodać do kapusty.

Garnek przykryć. Kapustę dusić ok 2 godzin, na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Jeżeli kapusta zacznie się przypalać można dodać jeszcze trochę wody.

Z podanych składników zagnieść gładkie ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 40 minut.

Piekarnik nagrzać do 180 st.C. Keksówkę o wymiarach mniej więcej 12 na 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Kulebiak nie musi ciasno wypełniać formy, keksówka może być trochę większa niż gotowe ciasto, nie należy jednak piec kulebiaka bezpośrednio na blaszce bo po wyjęciu z pieca będzie bardziej przypominał placek niż pożądany podłużny wypiek.

Na blacie posypanym mąką rozwałkować ciasto na grubość ok 4-5 mm. Przesudzoną kapustę odcisnąć z nadmiaru płynu. Nadzienie ułożyć na cieście zostawiając po bokach ok 5 cm, brzegi ciast posmarować mlekiem lub roztrzepanym jajkiem. Zwinąć w rulon tak by łączenie ciasta było na spodzie. Końce kulebiaka podwinąć pod spód. Całość przełożyć do keksówki. Posmarować z wierzchu mlekiem lub jajkiem.

Ciasto naciąć na ukos w 3-4 miejscach. Wstawić do piekarnika na środkową półkę na ok. 45-60 minut. Gdy kulebiak będzie rumiany wyjąć z pieca. Można podawać na ciepło i na zimno.



## Przepis na Świąta bez zgagi

**CONTROLLOC Control® 20 mg** Skład: 1 tabletki dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorawodnego).

**Wskazania:** Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.