



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)
**Paszteciki w naleśnikach z kapustą
słodką**

Podawać na gorąco z sosem grzybowym lub pomidorowym.

Składniki:

- bułka tarta , 4 dag
- smalec, 1 dag
- woda, 0.5 szkl.
- mąka , 16 dag
- jajka, 1 szt.
- mleko, 0.5 szkl.
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 4 dag
- kapusta, 75 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: kapustę opłukać, oczyścić, ugotować, odcisnąć w czystym płótnie. Cebulę drobno pokrajać, przysmażyć z tłuszczem. Kapustę zemleć, wymieszać z cebulą, dodać sól, pieprz i szczyptę cukru do smaku. Sporządzić ciasto na naleśniki bez piany, usmażyć 15 grubszych naleśników. Naleśniki smarować nadzieniem, zawinąć 2 boki naleśnika ku środkowi, zwiąć wałeczki równej długości. Wałeczki zanurzyć w jajku i bułce, smażyć rumieniąc ze wszystkich stron (lub smażyć bez panierowania).

