



Drożdżowe słoneczko z kapuścianym farszem

Wytrawny wypiek drożdżowy, który można przygotować w dowolnej formie. Ja zrobiłam coś na kształt słoneczka z "paluchami" do odrywania, ale też (niestety bez zdjęć) w formie muffinów (zwinęłam z farszem w roladę, pocięłam w grube pasy-wysokość wgłębień w formie do muffinów, powkładałam i upiekłam-pięknie wyrosły!). Świetne wyjdą też rollsy, bułeczki, paluchy, wieniec czy inne zawijańce ☐

Każdy sposób jest dobry i z tego przepisu wyjdzie ☐ również farsz (który tu jest prosty jak konstrukcja bata) możemy dopasować dowolnie.

Można je z powodzeniem zaliczyć do kategorii finger food, bo najlepiej je jeść właśnie ręką ☐



Składniki na 2 "słoneczka" jak na zdjęciu:

Ciasto drożdżowe:

- 3 i 1/2 szkl. mąki pszennej
- 1 szkl. ciepłego mleka
- 20 g świeżych drożdży (lub 7-8g suchych)
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki oleju rzepakowego

Farsz:

400 g kapusty kiszanej

1 duża cebula

2 łyżki gęstego koncentratu pomidorowego

1 łyżka octu winnego (lub wina)

sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ciasto: Drożdże rozcieramy z cukrem w miseczce (uwaga – zrobią się płynne i zwiększą objętość). Odstawiamy na moment, a w tym czasie do dużej miski przesiewamy mąkę, dodajemy olej, sól, ciepłe mleko i płynne drożdże. Energicznie wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 40 minut. Gdy wyrośnie ponownie krótko wyrabiamy i dzielimy na 4 części. Każdą część rozwałkowujemy na placki wielkości formy (u mnie 26cm), nakładamy farsz pozostawiając 2 cm od brzegu, przykrywamy drugim plackiem, brzegi sklejemy, a na środek ustawiamy szklanę i nacinamy tworząc paski. Każdy pasek przekręcamy wokół własnej osi i ponownie układamy w naczyniu (można przekręcić też dwa razy, szczególnie, jeśli na środku ustawimy małą szklanę, np. literatkę).

Pieczemy około 25 minut w 180 stopniach.

Przed pieczeniem można posmarować roztrzepanym jajkiem.

Farsz: Kapustę płuczemy w jednej lub dwóch wodach, by pozbyć się nadmiaru kwasu. Siekamy drobno, aby nie ciągnęła się w farszu. Cebulę krótko przesmażamy na oleju, dusimy na bardzo małym ogniu przez 5 minut, po czym dodajemy kapustę i razem dusimy pod przykryciem aż kapusta zmięknie. Podlewamy octem winnym (lub winem), dodajemy koncentrat i przyprawiamy, jeszcze chwilę smażyjemy, studzimy.

