

# • KULEBIAK WARZYWNY •

## *Składniki na ciasto:*

- 1 opakowanie Drożdży Babuni
- 500 g mąki
- 4 łyżki śmietany 12%
- 2 jajka
- 150 g margaryny
- 1 łyżeczka soli
- cukier do smaku

## *Składniki na farsz:*

- 400 g kalafiora
- 400 g brokułów
- 300 g marchewki
- 100 g pieczarek
- 200 g selera
- 2 jajka
- sól, pieprz
- 3 łyżki oleju
- szczypta ostrej papryki

## *Przygotowanie:*

*Drożdże połączyć z mąką. Dodać śmietanę, margarynę i jajka. Doprawić szczyptą soli i cukru.*

*Zagnieść na gładkie ciasto i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.*

*Warzywa umyć. Kalafior i brokuły podzielić na różyczki. Pieczarki pokroić w plasterki, marchewkę w cienkie słupki, a seler zetrzeć na średniej grubości wióry. Warzywa zalać niewielką ilością osolonej wody i chwilę gotować. Odsączyć. Pieczarki podsmażyć na oleju. Dodać ugotowane warzywa. Doprawić do smaku solą. Całość dusić 3 minuty. Zestawić z ognia i wbić pozostałe jajka. Wymieszać i odstawić do wystudzenia. Ciasto podzielić na pół, rozwałkować. Na środku ciasta rozłożyć farsz. Nadzienie owinąć ciastem i skleić jego przeciwległe brzegi. Układać w foremkach (o wymiarach 25 x 10 cm wyłożonych papierem do pieczenia) sklejonym brzegiem do dołu. Posmarować z wierzchu roztrzepanym wcześniej jajkiem. Wstawić do piekarnika i piec 55 minut w temp. 180°C.*

*Smacznego!*