

Czary Penelopy

Kulebiak z farszem z kapusty i grzybów

Dziś będzie o uczuciach i o gotowaniu. O sposobach wyznawania miłości ukochanej osobie, dzieciom, rodzinie. O wielkiej pasji, która zrodziła się z miłości do ludzi. O tym wszystkim jest absolutnie genialna książka pt. "Kuchnia Neli" napisana przez Anielę Rubinstein. Ta wspaniała, piękna, elegancka kobieta, prawdziwa dama, żona światowej sławy wirtuoza, mama czwórki dzieci, zabiera nas w swej książce w cudowną podróż wspomnień, smaków i uczuć. Jak sama autorka napisała w przedmowie: *"Poprzez gotowanie starałam się wyrazić moją radość. Prysmaki, które gotuję dla dzieci, rodziny i przyjaciół świadczą o moim dla nich uczuciu"*. Te słowa wyryły mi się w pamięć już ładnych parę lat temu i sama gotując dla mojej rodzinie czy przyjaciół utożsamiam się z nimi w pełni. Dalszy ciąg tekstu brzmi następująco: *"Jest to rzecz, która mnie niezmiernie cieszy i na którą zawsze znajduję czas. Mam nadzieję, że ta książka i potrawy, o których w niej mowa, przekonają również i państwa, że gotowanie- nawet jeśli się ma mało miejsca i czasu- może być źródłem radości."*

Gorąco polecam tę pełną anegdot, humoru, ciepła i przepisów książkę, w której uczucia wyznawane są każdego dnia w każdej potrawie. Moim zdaniem powinien ją mieć każdy, komu gotowanie daje przyjemność i radość.

Z niej właśnie polecam Wam tytułowy kulebiak. Robiłam go już wielokrotnie w różnych odsłonach. Świetnie pasuje też do barszczu, jednak wtedy formuję mniejsze paszteciki.



Ciasto:

- 1 szklanka mąki
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 115 g dobrze schłodzonego masła
- 115 g dobrze schłodzonego serka homogenizowanego
- 1 jajko do posmarowania ciasta

Mąkę sól i cukier wymieszać, posiekać z masłem, dodać ser i połączyć go z mąką czubkami palców z pozostałymi składnikami. Ciasto uformować w wałek i chłodzić w lodówce przez 2 godziny.

Farsz:

- 1 mała poszatkowana główka kapusty
- kawałek skórki z cytryny wraz z białą częścią
- 5 stołowych łyżek masła
- sól, pieprz do smaku
- 2 średnie posiekane cebule
- 450 g grzybów pokrojonych w grubą kostkę

2 jajka na twardo
3 łyżki drobno posiekanego szczypiorku lub natki
dla chętnych - odrobina maggi lub 1/2 kostki rosołowej
1/4 łyżeczki świeżo utartej gałki muskatołowej

Kapustę wraz z cytryną wrzuciłam na 5 min. do wrzątku, odsączyłam, skórkę wyrzuciłam. W dużym rondlu rozgrzałam 3 łyżki masła, dodałam kapustę, 1 i 1/2 łyżeczki soli i 5 ziaren pieprzu. Gotowałam, aż kapusta zmiękła (nie rozgotujcie jej!). W innym rondlu na pozostałym maśle usmażyłam cebulę i grzyby, doprawiłam solą i pieprzem. Kapustę osączyłam na sicie, posiekałam drobno, dodałam jajka na twardo i dalej siekałam – do momentu gdy jajka wchłonęły nadmiar wilgoci. Dodałam grzyby z cebulą, doprawiłam, dodałam natkę i kilka minut gotowałam. Ostudziłam. To bardzo ważne, by przed napełnianiem kulebiaka farsz był dobrze schłodzony.

Piekarnik rozgrzałam do 230 stopni. Ciasto rozwałkowałam podsypując mąką. Uformowałam prostokąt 23-25 na 30-32 cm grubości około 3 mm. Farsz w kształcie szerokiego wałka położyłam na środku ciasta. Dwoma dłuższymi brzegami zakryłam farsz tak, by dwie krawędzie zachodziły na siebie na środku. Zebrałam ciasto po bokach, usunęłam jego nadmiar i zakleiłam. Posmarowałam jajkiem ubitym z łyżką wody. Na powierzchni kulebiaka zrobiłam dwa niewielkie nacięcia. Wstawiłam do nagrzanego piekarnika, obniżyłam temperaturę do 190 stopni i piekłam 25-30 minut do osiągnięcia złotobrazowego koloru.

Kulebiak jest naprawdę pyszny i zawsze robi furorę. Opis jest dość długi, ale przygotowanie potrawy wcale nie jest pracochłonne. Farsz przygotowuję zazwyczaj dzień wcześniej - jest wtedy zimny, no i pracy mniej.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch