



CIASTA

POMPUCHY BABCI RITY

Babcia Rita gotuje „na oko”. Trzeba przyznać, że to „oko” ma wyjątkowo smaczne. Na potrzeby tego przepisu postanowiła sięgnąć pamięcią do ostatniego razu, kiedy to lepiła pompuchy i mniej więcej przypomnieć sobie proporcje.

SKŁADNIKI

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| * ok 0,5 kg mąki pszennej | Farsz |
| * szczypta soli | * składniki: |
| * kieliszek oleju | * 0,5 kg kiszonej kapusty |
| * ćwierć szklanki wrzącej wody | * garść suszonych grzybów |
| * 2 szklanki mleka | * 1 cebula |
| * poł kostki drożdży | * pieprz, sól, cukier |
| * 1 łyżeczka cukru | |
| * olej do smażenia | |

Przygotuj rozczyń drożdżowy. Do rondelka wlej szklankę mleka, zagrzej. Wkrusz drożdże, dodaj łyżeczkę cukru. Wymieszaj, przykryj ściereczką, pozostaw do wyrośnięcia na około 15 minut. Po wyrośnięciu rozczyń usyp kopczyk z przesianej wcześniej mąki. Zrób dwa dołki. Do jednego z nich wlej kieliszek oleju, do drugiego wrzącą wodę. Delikatnie rozmieszaj wszystko łyżką. Dolej rozczyń drożdżowy. Zagnieć ciasto. W razie potrzeby dosypuj mąkę. Jeśli się klei za bardzo, lub dolej mleko, jeśli się nie łączy. Uzyskaj konsystencję puszystego, nie lepianego się do rąk ciasta. Przełóż do dużego garnka i pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę. W tym czasie przygotuj farsz. Ugotuj przepłukaną, posiekaną kapustę kiszoną wraz z grzybami. Na patelni na małej ilości oleju podsmaż cebulkę. Do podsmażonej cebulki dodaj wyciśniętą kapustę z grzybami. Dopraw do smaku. Gdy ciasto wyrośnie delikatnie podziel je na 4 części, jedną z nich przełóż na stolnicę. Rozwałkuj na placek grubości około 1cm. Wycinaj krążki za pomocą szklanki. Na wycięte krążki kładź łyżeczkę farszu, złoż krążek na pół połącz na kształt pieroga. Pompuchy układaj na ściereczce. Kiedy skończysz lepić całość, po około 15 minutach możesz zacząć wrzucać pierwsze ulepione pompuchy na rozgrzany olej. Powinny smażyć się w głębokim tłuszczu do zarumienienia z dwóch stron. Gotowe pompuchy przekładaj do garnka wyłożonego ręcznikiem papierowym. Garnek przykryj ściereczką i pokrywką. Odczekaj 15 minut, aż nieco zmiękną.

SMACZNEGO!