



## KULEBIAK Z MIĘSEM MIELONYM

### SKŁADNIKI:

#### *Ciasto:*

250 g mąki pszennej  
20 g drożdży  
1/4 łyżeczki soli  
1/2 łyżki cukru  
40 g masła  
15 g oliwy z oliwek  
75 ml mleka  
1 jajo  
1 żółtko

#### *Farsz:*

2 duże cebule  
garść małych pieczarek  
500 g mięsa mielonego wieprzowego  
szczypta majeranku  
sól i pieprz  
2 ząbki czosnku  
garść natki pietruszki  
2 jaja  
100 g koziego sera  
oliwa z oliwek

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Drożdże, cukier i łyżkę mąki zalać mlekiem, podgrzewając do temperatury ok. 37°C. Odstawić na kilka minut. Dodać wszystkie pozostałe składniki, na sam koniec dodać sól. Wymieszać i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.
2. Na rozgrzanej oliwie z oliwek podsmażyć pokrojoną cebulę. Pieczarki pokroić w ćwiartki, dodać do cebuli, smażyć chwilę razem. Dodać mięso mielone i smażyć. Doprawić szczyptą majeranku, solą i pieprzem. Drobnio posiekać czosnek, natkę pietruszki i dodać do mięsa. Na

## KULEBIAK Z MIĘSEM MIELONYM

- koniec dodać jajko i kozi ser. Całość wymieszać.
3. Wyrośnięte ciasto podzielić na trzy części, rolować każdą część na długi wałek. Zawinąć w warkocz, który połączyć ostatecznie dwoma końcami tworząc okrąg. Posmarować rozbitym białkiem jajka. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto nieco podrośnie w puste miejsce w środku okręgu z warkocza włożyć farsz. Piec około 30 minut w 180°C z termoobiegiem. Kilka minut przed wyjęciem kulebiaka z piekarnika wbić na górę jedno jajko. Piec aż do ścięcia białka.